KOTILIESI

1944
N:o 10
HINTA 6:–

Mor.

Esikoisen oma sänky

Esikoisen sänky tulee tavallisesti päiväjärjestykseen heti, kun ensi vuoteeksi hankittu pyykkikori huomataan liian lyhyeksi. Sänkyjä on nykyisin vaikea saada ostaa, moni isä pystyy varmasti itse nikkaroimaan vuoteen piirustuksen mukaan. Erikoispiirteenä tässä vuoteessa ovat alla olevat pyörät, jotka ovat mukavat varsinkin niissä kodeissa, missä vauva pannaan nukkumaan päiväuntaan kuistille tai parvekkeelle tai avonaisen ikkunan lähelle. Jos vuodetta talvisaikaan käytetään ulkona, on parasta varustaa avoimille sivuille samankokoiset pahvilevyt suojaamaan tuulelta.

Vuode voidaan valmistaa kokonaan puunväriseksi koivusta tai myös maalata lakkaväreillä. Jos värejä halutaan, voidaan maalata itse vuode valkoiseksi tai johonkin hyvin vaaleaan väriin ja sivujen puolat voivat olla esim. vuorotellen vaaleanpunertava, kellertävä, vihreä, punainen, sininen, sitten taas vaaleanpunertava jne. Pyörät joko valkoiset tai vaaleampaa vivahdusta kuin jokin sivupuolain väreistä. Ellei haluta kokonaan puolasivuja, voidaan päätyihin käyttää jotakin kansanomaista aihetta, kuten toinen päätykuva osoittaa.

Pyörät sorvataan täysipuisiksi. Jos on mahdollista, naulataan ohut kumiliuska pyörän ympärille, mutta välttämätön se ei ole. Esikoisen kasvaessa isommaksi on ehkä varminta kiinnittää vuode yöksi seinään tukevalla hakasella. Ken haluaa, voi laatia koko vuoteen korkeammin jaloin, jolloin äidin selkä ei väsy lasta hoidellessa.



KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

3425. *Konttoriopisto.* — Vaaditaanko konttoriopistoon pyrkiviltä harjoittelua liikealalla? Onko kirjeopistoissa konttorialan kursseja? *Tyttö.*

V a s t a u s. — Konttoriopistoon ei vaadita ennakkoharjoittelua, mutta jos pyrkijöitä on paljon, katsotaan se eduksi. Kansanvalistusseuran Kirjeopistossa on kaksikin konttoriapulaiskurssia. — Paikan saannista ks. vastausta Kotilieden n:o 2 Kirjelaatikossa.

3426. *Mansikkalajikkeet.* — Voiko eri mansikkalajikkeita viljellä lähekkäin vai risteytyvätkö ne kukkiessa? *Tietämätön.*

V a s t a n s. — Kaikkia eri mansikkalajikkeita voi viljellä rinnakkain, sillä niiden keskinäinen pölyttyminen (risteytyminen) ei millään tavalla vaikuta haitallisesti mansikkasatoon. Päinvastoin muutamia lajikkeita viljeltäessä saadaan hyviä satoja vain siinä tapauksessa, että toinen runsaasti siitepölyä kehittävä mansikkalajike on vierellä. *Kn.*

3427. *Kukkia kotiin.* — Mistä voisi saada alppikukkien siemeniä?

V a s t a n s. — Alppikukkien siemeniä saa maamme suurimmista siemenliikkeistä, esim. Helsingissä ovat seuraavat liikkeet: B. Björklund, B. Helin, OY Hortus ja Siemen Oy. Pyytäkää heiltä tämän vuoden hinnasto. Hinnastoissa kasvit ovat järjestetyt tieteellisten nimien mukaan. Tiedustelemienne alppikasvien nimet ovat seuraavat: pitkäpalko *Arabis alpina*, kilpiruoho *Alyssum saxatile*, ruohoneilikka *Armeria maritima*, karpaattien kello *Campanula carpatica*, alppitähti *Leontopodium alpinum*, alppilemmikki *Myosotis alpestris*. Ketunhäntä *Amaranthus* ja olkikukka *Helichrysum* ovat yksivuotisia koristekasveja. *Kn.*

3428. *Humala.* — Miten hoitaisin humalaani, johon aina puolikesästä ilmestyy hometta ja toukkia? *Humalan ystävä.*

V a s t a n s. — Humalassanne on ilmeisesti tavallista humalahärmää, joka on sitkeähenkinen, perin vaikeasti torjuttava tauti. Parhaiten sen saa hävitetyksi pölyttämällä humalisto hienojakoisella rikkijauheella (esim. Kolodust ja Kolotex) mikäli sellaista on vielä joissakin liikkeissä saatavana. Jauheiden puutteessa voi käyttää ruiskutusta saatavissa olevilla rikkivalmisteilla (esim. Rika ja Solbar), joiden käyttöohje on pakkauksen mukana. Syksyisin on maahan pudonneet lehdet koottava ja poltettava ja sen jälkeen maa kalkittava. Pahoin saastunut humalisto on hävitettävä ja perustettava uusi aurinkoiselle ja tuuliselle paikalle.

Humalan lehtiä syövistä toukista ovat yleisimpiä humalayökkösen ja nokkosperhosen toukat, jotka syövät usein humaliston aivan seulamaiseksi. Tuho on helppo estää jos heti sen alkaessa kasvusto pölytetään jollakin arsenikkivalmisteella (esim. Arska, Gralit, Meritol ym.). *A. H.*

3429. *Syklaamien lepoaika.* — Miten menettelen syklaamieni kanssa niiden lopetettua kukkimisen saadakseni kukkimaan ne taas ensi syksynä? *Kukkien ystävä.*

V a s t a n s. — Kukkineet syklaamit pidetään koko talven ajan *valoisalla* ikkunalla, kastellaan niukanpuoleisesti. Keväällä ne uudesti-istutetaan kuohkeaan, voimakkaaseen multaan siten, että puolet mukulasta jää mullan pinnan yläpuolelle. Kesäksi ne viedään ulos puolivarjoisaan paikkaan, kastellaan säännöllisesti sekä puhtaalla että lantavedellä. Aurinkoisina päivinä olisi hyvä suihkuttaa kevyesti syklaamin lehtiä. Loppukesällä niihin kehittyy kukkanuppuja ja ennen pakkasten tuloa ne jälleen siirretään valoisalle ikkunalle. Kastellessa on aina varottava, ettei vettä mene mukulan päälle, sillä se aiheuttaa nuppujen ja silmujen mätänemisen. *A. K.*

3430. *Mulsian kansallispuku.* — Paljonko tarpeita menee Mulsian kansallispukuun? Voiko sen valmistaa kansanopistossa käsitöinä, jos on itsellä ainekset.

V a s t a u s. — Jos aineksenne ovat hienoja teollisuuslankoja, joista aikaisemmin kudottiin kansallispukuja, riittää 500—600 gr yhteen pukuun. Jos langat taas ovat kotikehruisia, riippuu menekki niiden paksuudesta. Kotikehruisia menee joka tapauksessa jonkun verran enemmän kuin teollisuuslankoja. — Todennäköisesti voitte valmistaa pukunne kansanopistokursseilla. Nykyään, kun koulut eivät voi toimittaa oppilailleen työaineksia, käytetään yleensä käsitöihin oppilaitten mukanaan tuomia lankoja ym. aineksia. *A. K.*



Rahoittakaa Tekin hankintanne Viesti-arpajaisten käteisvoitolla!

Mitä?-Mistä?-Kuinka?...

Matti: *Tässä olisi nyt sitten rouvalle uusi puku.*

Aili: *Mitä? — Mistä? — Kuinka tämän olet hankkinut?*

Matti: *Viestiarpajaisten käteisvoittorahoilla ja sinun pisteilläsi — kiitokseksi, että yllytit minua ostamaan viestiarpoja — ja voittamaan!*

Ostakaa ja voittakaa Tekin – se käy helposti, sillä

VIESTIARPAJAISISSA

Joka neljännen arvan käteisvoittokanta voittaa heti käteisvoiton — jopa 50.000 mk:n suuruisia.

Jokainen arpa osallistuu silti päävoittojen — 300.000 mk, 100.000 mk jne. — arvontaan toukokuun 31 p:nä.

»Ilmaisia suurvoittoja» voitte saada sijoittamalla osan käteisvoitostanne uusiin arpoihin.

1.000 mk pienemmät käteisvoitot ovat ostokortteja — sellaisenaan **käypää rahaa** maan johtavissa liikkeissä. Niitä siis ei tarvitse palauttaa arpajaistoimistoon.

1.000 mk ja suuremmat käteisvoitot arpajaistoimisto vaihtaa heti obligatioihin, jotka myös heti voidaan muuttaa rahaksi.

VIESTI 50:-
ARPA

● *Arpajaiset järjestää Virantoimituksessa loukkaantuneiden ja surmansa saaneiden poliisitoimenhaltioiden sekä heidän perheittensä avustamisyhdistys ry.*

Onnenluvullanne rikkaaksi! —
Te saatte itse valita numeron.

»Rahaviesti» tuodaan suoraan kotiinne, kun käytätte kuponkia.



VIESTIARPAJAISET
Helsinki, Bulevardi 30.

Lähettäkää minulle ...... kpl. à 50:— VIESTIARPOJA. Oheisena maksu ...... sekä lähetyskuluiksi 7:— ja 3:— voittoluetteloa varten.

Nimi: ....

Osoite: ....

Kotiliesi 15. 5. -44.

PÄÄARVONTA 31.5.

50.000 mk:n VIESTI HETI — 300.000 mk:n VIESTI 31. 5.

Kotiliesi

KOTI ON YHTEISKUNNAN SYDÄN

N:O 10. TOUKOKUUN 15. P:NÄ 1944 22. VUOSIKERTA

PÄÄTOIMITTAJA
ALLI WIHERHEIMO



Pyhäsalmi. Valok. Fremling.

Helluntai —

Sacri min. cand. Irja Kilpeläinen:

KEVÄÄN JA NUORTEN JUHLA

Olemme jälleen eläneet kevään, nähneet luonnossa tapahtuvat suuret vaihdokset, kokeneet sen lupausten virvoittavaa ja elvyttävää voimaa omassa olemuksessamme. Erikoisesti tänä raskaana ja levottomana aikana on sydämemme täyttänyt kiitollisuus luonnon kevättä kohtaan. Me tahtoisimme siirtää kaiken siinä näkemämme ihmiskunnan ja kansamme elämään, me tahtoisimme huomata niissäkin uusien, valoisien voimien voiton. Nyt, keväisen auringon lämmössä, on meidän helpompi uskoa toiveemme todeksi kuin talvisten pimennysverhojen takana. Me tahtoisimme erikoisesti kokea sen yhteyden, mikä on rinnastuksessa: kevät ja nuoriso. Tämän hetken nuoriso, joka ajan painojen alla siirtyy liian nopeasti lapsuudesta miehuuteen, on kuitenkin uuden ajan lupaus. Sellaisena me sen tahtoisimme nähdä.

Kuitenkin me tiedämme, että ilman suuria ja valtavia voimia ei näin tapahdu. Kevät on mullistavaa

aikaa. Tarvitaan Jumalan auringon huimaavan suuret voimamäärät, ennenkuin lumikinokset ovat haihtuneet, routa taittunut maasta, jäät lähteneet järvistämme ja uusi vehreys päässyt täyteen kehitykseensä. Jotta meidän nuorisomme olisi kevään ja lupausten kansaa, on siitä tultava helluntain kansaa, Jumalan Pyhän Hengen työn alaista ja johtamaa, sen on koettava juuri näitä valtavia voimia omassa sydämessään. Elämä tuo nuorenkin kohdalle paljon sellaista, joka kovettaa, jäädyttää ja jähmettää, ja sydämessä asuva synti on altis jatkamaan tätä työtä. On paljon niitä, joiden koko elämä ja olemus huokuu tätä kylmyyttä jo silloin, jolloin luulisi siellä rakkauden voimien vallitsevan.

Ihanassa, vanhassa helluntairukouksessa on sanat: »Pese se, mikä saastainen on, kastele se, mikä kuiva on, paranna, mikä haavoitettu on, pehmitä, mikä kova on, lämmitä, mikä kylmä on . . .» Tätä tekee helluntain Henki nuorenkin sydämessä. Hän näyttää kirkkaalla valollaan todeksi jään ja roudan kotielämässä, työssä, toveripiirissä. Hän antaa katumuksen ja parannuksen ihmeellisen jäänlähdön, anteeksiantamuksen virvoittavan ja uutta luovan sateen, hän antaa uuden halun palvella ja rakastaa. Hän kaataa ihmisten välisiä muureja ja luo uuden, läheisen, avoimen luottamuksen sinne, missä ennen oli epäluuloa ja kylmyyttä. Hän käy jatkuvaa taistelua aina uhkaavia takatalven voimia vastaan. Pyhä Henki on läsnäoleva Kristus jokaisen nuoren kilvoittelijan kohdalla.

Kotini puutarhassa oli vuosia sitten nuori tammi, joka harvinaisen kauan säilytti syksyiset, kuivuneet lehtensä. Isäni, joka työhuoneestaan sen kehitystä seurasi, sanoi usein: »Katsokaa, noin on ihmisen elämänkin laita. Eivät syksyn myrskyt, eivät talven viimat saa vanhaa lähtemään sydämestä pois. Vasta kun Jumalan aurinko keväällä paistaa, uudet silmut työntävät vanhan ja kuivettuneen pois.» Tätä on Jumalan Hengen työ: uusi työntää tieltään vanhan. Vanha ei koskaan muutu uudeksi, ei parhaankaan nuoren oma ponnistus saa itsekkyyden ja kovuuden valtaa murretuksi; vasta Jumalan rakkaus ja hänen Henkensä työ luo sellaista, jonka edessä vanha unohtuu.

Suomen nuoriso helluntain kansana! Siinä on uusi kevät ja uudet lupaukset, jotka eivät petä. Eikö tämän edessä oma sydämemme ala pyytää: »Tule, Pyhä Henki, tänne, laskeudu taivaasta alas meidän sydämissämme Kristusta kirkastamaan.» Emmekö kevään lupausten edessä yhdy siihen rukoukseen, jonka maamme pohjoisin piispa on lausunut voimakkaassa nuorisovirressään:

»Me uskomme vielä sun nostavan
tään kansamme kuoleman yöstä,
sen nuorison kiitosta laulavan
Sun Poikasi lunastustyöstä.
Oi, Kristus, nyt rukoile eestämme
Sun Isääsi, hän sua kuulee,
niin saapuvat herätyspäivämme
ja taivaasta maan yli tuulee.»



Ruokatavarakaupan hyllyillä on nykyään monia erilaisia korvike- ja vastiketuotteita, joista perheenemännät saavat paljon apua ruoanvalmistuksessa. Valok. Ovaskainen.

Maisteri Kerttu Sihvonen:

Mitä ELINTARVIKETEOLLI

Kun sodasta johtuva poikkeustila on monessa suhteessa rajoittanut tavanomaisten elintarvikkeiden saantia, on niiden tilalle ruokataloudessa täytynyt löytää toisia tuotteita. Luonnonantimia, kuten metsänriistaa, sieniä ja marjoja, on käytetty entistä runsaammin. Sitäpaitsi on koetettu keksiä kaikenlaisia korvikkeita ja vastikkeita puuttuvien tarvikkeiden tilalle. Nämä pyrkimykset eivät ole jääneet vain jonkin yksityisen yrittäjän varaan, vaan tälle pohjalle on syntynyt laaja ja monipuolinen teollisuus useimmissa sotaakäyvissä ja myöskin puolueettomissa maissa.

Jos tarkastamme nykyisen elintarviketeollisuuden korvike- ja vastiketuotteita ja vertaamme niitä viime maailmansodan aikaisiin, ei niistä voida samana päivänä puhua, niin paljon niiden taso on parantunut. Tämä johtuu osittain siitä suurenmoisesta kehityksestä, mikä elintarviketeollisuuden alalla on sotien välivuosina ja nyt sodan kestäessä tapahtunut, osittain myös siitä, että esim. meillä valtion toimesta valvotaan elintarviketeollisuuden tuotantoa. Siitä huolimatta on kaupoissa valitettavasti vieläkin monia ravintovalmisteita, jotka eivät vastaa tarkoitustaan edes korvike- tai vastiketuotteina. Niiden valmistus perustuu joko olosuhteiden tuntemattomuudesta johtuvaan tai tietoisesti harjoitettuun laittomaan toimintaan. Vähitellen ne kuitenkin häviävät markkinoilta, sillä uutta raaka-ainetta on tällaisten valmistajien vaikea jatkuvasti saada.

Elintarviketeollisuuden nykyiset tuotteet voidaan edellä selostetussa mielessä jakaa kahteen ryhmään. Toiseen kuuluvat varsinaiset ruoka-aineet, joiden säilyttämistä ja kuljettamista on tehostettu poistamalla niistä pääasiassa vettä. Uudenaikaisin kuivausmenetelmin voidaan saada esim. vitamiinit tuotteissa säilymään, samoin tuotteiden aromi. Kuivatut valmisteet puristetaan sopiviin pakkauksiin, hienonnetaan jne. Ruoanvalmistuksen kannalta on tärkeää, etteivät kuivatut tuotteet vaadi pitkää kypsymis- tai liotusaikaa. Tämäkin seikka on otettu huomioon. Nyt kun esim. juurikasveja ja vihanneksia on pitänyt viljellä paljon runsaammin kuin ennen, eikä sopivia säilytyspaikkoja näin suurille varastoille ennestään ole, on varmin tapa säilöä ne kuivattuna kevätkauden kulutusta

varten. Sama koskee myös joukkomuonituksia, varsinkin pitkien kuljetusmatkojen takana. Tuotteiden vitamiinipitoisuuden ja muiden tärkeiden ominaisuuksien säilyttäminen on silloin ensiarvoisen tärkeä tekijä.

Toinen elintarviketeollisuuden haara, joka nyt sodan aikana on erikoisesti kehittynyt, on varsinainen korvike- ja vastiketeollisuus. Korvikkeeksi sanotaan meillä yleensä sellaisia valmisteita, joissa osaksi on aitojakin luonnon tuotteita, vastikkeeksi sellaisia, joissa niitä ei ole lainkaan. — Yhteistä nykyisille korvike- ja vastikevalmisteille on se, että niillä on todella ravinto- ja käyttöarvoa ruokataloudessa, eivätkä, kuten usein aikaisemmin, ole pelkkää vatsan ja suoliston täytettä.

Tämän alan valmisteisiin käytetään luonnontuotteita, joista erikoiskäsittelyllä, kuten paahtamalla tai kuivaamalla saadaan korvike- ja vastikevalmisteita puuttuvien tuotteiden tilalle. Niinpä kahvin ja kaakaon vastikkeita valmistetaan paahtamalla viljaa ja erilaisia juureksia. Munaa korvaamaan on keksitty erilaisia jauheita. Niitä on valmistettu esim. oikeasta munasta kuivaamalla se niin varovasti, että jauhe liukenee veteen ja liuosta voidaan vatkata, kuten oikeaa munaa. Tämä tulee kuitenkin kysymykseen vain siellä, missä on munien ylituotantoa. Ns. munajauhetta valmistetaan paljon myös kuoritun maidon valkuaisesta, valkuaista ja keltuaista erikseen kuten esim. Ruotsissa, missä kuorittua maitoa liikenee tähän tarkoitukseen. Kolmas erinomainen munan korvaaja on veriplasmasta valmistettu valkuaisjauhe, jota meilläkin on saatavissa. Nämä kaikki sisältävät arvokkaita valkuaisaineita ja ovat keittiöteknillisesti hyvin käyttökelpoisia. Esim. veriplasma sekä tekee kuohkeaksi että sitoo kuten oikea munakin. Sen sijaan esim. soodasta ja väriaineesta valmistettu »munajauhe», jollaista meilläkin oli aikaisemmin kaupan, ei vastaa tarkoitustaan. Sen valmistus onkin kielletty.

SUUS *nykyisin tuottaa*

Erikoisen mielenkiintoisia ovat ne korvikevalmisteet, jotka biologisin tai kemiallisin menetelmin on synteettisesti saatu valmistetuksi. Näistä on ensisijassa mainittava sulfiittilipeästä valmistettu ravintohiiva, joka on arvokasta valkuaisainetta. Ravintohiivaa käytetään eri muodoissa, jauheena, liemiuutteina ja kiinteämpinä valmisteina. Se on erinomainen lisä kastikkeisiin, muhennoksiin ja keittoihin niukkojen liha-, kala- ja maitoannoksien jatkoksi ja valkuaisentarpeemme tyydyttämiseksi. Aikaisemmin ei meillä ravintohiivaa ole ollut runsaammin saatavissa. Vasta viime aikoina sen valmistusta on voitu tehostaa, joten sitä myöhemmin tullee enemmän kauppaan.

Toinen tärkeä synteettinen tuote on hiilestä valmistettu rasva, jota voidaan käyttää sekä ravintorasvana että saippuan valmistukseen. Koska meillä ei hiiltä ole, ei myöskään sen valmistus tule meillä kysymykseen. Mutta esim. Saksassa on hiilestä valmistettua ravintorasvaa käytetty jo ennen sotaa mm. leipomoissa. Synteettinen rasva on laadultaan erinomaista ja säilyy pilaantumatta teoreettisesti katsoen miten kauan tahansa. Se ei näet sisällä lainkaan vettä eikä valkuaisaineita kuten luonnonrasvat. Viime kesäkuussa Saksassa käydessäni sain Saksan kansanterveysviraston tutkimuslaitoksen johtajan, professori Flössnerin johdolla tilaisuuden tutustua näihin tuotteisiin. Siellä tarjotulla koeaamiaisella sain tällä rasvalla päällystettyjä voileipiä sekä sillä paistettuja perunoita. Mukaani saama rasvanäyte on tavallisessa keittiökomerossa säilynyt voipaperiin käärittynä jo lähes vuoden täysin käyttökelpoisena. Sain myös näytteeksi palan saippuaa, joka laadultaan oli ensiluokkaista. — Saippuanvalmistukseen ei rasvaa nykyisin riitä, koska se käytetään yksinomaan ravintorasvana. Kun rasvan valmistukseen tarvittavat rasvahapot saadaan hiilestä bensiinin valmistuksen ohella, eivät tuotteet tule myöskään kalliiksi.

Saksan elintarvikealan monipuolisiin korviketuotteisiin ja muihin valmisteisiin sain myös tutustua Saksan pääesikunnan »korvikepäivällisillä» Berliinissä. Kenraali Böseler selosti aluksi tämän teollisuuden perusteita. Siellä oli samalla nähtävänä eri tavoin kuivattuja ja pakattuja tuotteita, umpioituja ja jäädytettyjä elintarpeita mm. lihaa, kalaa, vihanneksia, marjoja ja mehuja. Päivällisellä tarjotuista ruokalajeista mainitsen hiivapasteijalla päällystetyt voileivät, hiutaleina kuivatusta, hieman savustetusta lihasta valmistetun hernekeiton, ryynimäisenä kuivatusta lihasta valmistetun tekojäniksen, jonka kanssa tarjottiin mm. herkullista punakaalimuhennosta kuivatusta kaalista. Jälkiruokana oli oikeasta munapulverista tehty hillomunakas ja sen täytteenä edellisenä kesänä jäädytettyjä mustikoita ja lopuksi juustopulverista tehtyä juustoa leivän kera. — Päivällinen oli monessa suhteessa erinomainen. Sen kestäessä sain myös tilaisuuden todeta, että monet kuivatut tuotteet, esim. liha, pehmenevät helposti, eivätkä vaadi pitkää liotusaikaa, mikä ruoanvalmistuksen kannalta on tärkeää.

Kolmas tärkeä synteettinen tuote on puusokeri. Vaikka sen raaka-ainetta, puuta, meillä on riittävästi ja sen valmistus kotimaassa on jo saatu alulle, ei se kuitenkaan nykyisin mahdollisuuksin pysty sokeripulaamme lievittämään, vaikka puusokeri esim. säilöntäsokerina olisi erinomaista. — Monia muitakin ravintovalmisteita tuotetaan nykyisin synteettistä tietä. Olen tässä maininnut vain merkittävimmät niistä.

Nykyisen, tieteelliselle pohjalle perustuvan elintarviketeollisuuden »korviketuotteet» täyttävät yleensä ne vaatimukset, mitä tällaisille tuotteille on asetettava, jotta ne vastaisivat tarkoitustaan. Moni, varsinkin korttitaloutta hoitava emäntä, on sen käytännössä voinut vaikeana pula-aikana todeta. Asiallisiin tuotteisiin on siis täysi syy suhtautua ennakkoluulottomasti. Toisaalta taas voi ostava yleisö puolestaan ehkäistä ala-arvoisten tuotteiden pesiytymistä markkinoille ottamalla selvää niiden laadusta ja pidättymällä ostamasta niitä.

Kotoista korviketeollisuutta. Valok. Havas.



Lehtori J. V. Wainio:

Lapsikin rakastaa JÄRJESTYSTÄ



Hyvää järjestystä lastenhuoneessa. Pienet takit ovat omassa naulakossaan vaatepuissa ja isot sisaret totuttavat perheen nuorimpia järjestykseen.

Eräretkelläni jouduin kerran menemään pieneen metsätorppaan saadakseni sammuttaa janoni. Epäröin vähän, sillä kokemukseni mukaan saloseutujen asukkaiden ensimmäisiin hyveisiin ei kuulunut puhtaus sanan parhaassa mielessä, mutta tällä kerralla sain hämmästyä. Tupa, johon astuin, oli suorastaan uskomattoman pieni, lapsia oli paljon, mutta se puhtaus ja järjestys, joka kodissa vallitsi, oli sellainen, etten muista milloinkaan nähneeni mitään vastaavaa. Höyläämätön lattia ja rosoiset huonekalut suorastaan hohtivat puhtautta. Silmäys torpan emännän omaan asuun osoitti heti, ettei puhtaus ollut satunnainen, vaan kuului pienen kodin jokapäiväiseen elämään.

Siellä missä puhtaus vallitsee, siellä on myös järjestys. Itse asiassa ne ovat kaksoissisaret, ja vaikeata olisikin ajatella puhtautta ilman järjestystä tai päinvastoin. Molemmat avut kuuluvat koteihin, jotka kerran aikovat lähettää maailmalle hyviä kansalaisia.

Järjestys on hengen voitto raa'an aineen yli, on kuuluisa filosoofi lausunut. Mutta samalla kuin me myönnämme tuon, niin on kuitenkin huomattava — katselemme kotia tällä kerralla lapsen silmillä — että aivan kuin kaikenlainen intoilu ja liioittelu yleensä on pahasta, niin samoin on asian laita järjestyksenkin suhteen. Sekin voi muuttua kodissa hirmuvallaksi, joka häiritsee asukkaita ja mikä pahempi voi suorastaan tappaa kodin elävän elämän. Vanhan kysymyksen, onko sapatti ihmistä varten vaiko ihminen sapattia varten, voi kodista puheen ollen muuttaa ja silloin saa tiedustella, onko ihminen olemassa huonekaluja varten vaiko huonekalut ihmistä varten. Lapsen kannalta katsoen koti voi järjestysterrorin vallitessa vaikuttaa jopa niinkin pahasti, että se ajaa hänet pois — viihtyisämpään paikkaan, kadulle, kahviloihin, elokuviin ja tekee sen tavalla, josta voi olla epäilyttävät seuraukset.

Siis hyvä järjestys, mutta varottakoon lapsen kohdalta sellaista pikkumaisuutta, ettei hän osaa esiintyä kotonaan — että häntä joka hetki huomautetaan siitä, kuinka hänen pitäisi olla ja miten ei pitäisi olla. Sellaisesta kehittyy helposti toisaalta epävarma, toisaalta epäluuloinen luonne.

Mutta —.

Jokainen meistä on käynyt sellaisissa kodeissa, joissa lapsilla on omat huoneensa. Jostakin syystä voi vieraskin päästä pistäytymään niihin, jolloin *melko usein* — olin vähällä kirjoittaa säännöllisesti — perheen emäntä kuin anteeksi pyytäen selittää, että tässä on tyttöjen, tässä poikien huoneet ja ne pyrkivät olemaan vähän pahassa siivossa, *koska* ne ovat lasten huoneita. Lapsilla voidaan tarkoittaa jopa koulujen yläluokkalaisia.

Niin, seisommeko nyt laiminlyönnin edessä? Ja kenen?

Aivan varmasti. Ja asiaintila nostattaa ilman muuta mieleen eräitä kysymyksiä.

Eikö ensiksikin epäjärjestyksen näkeminen synnytä lapsissa pahaa tuulta ja tyytymättömyyttä vähän kaikkeen? Jokainen isä ja äiti on varmaan monesti saanut huomata perheen nuorten esiintyvän aika lailla »vihaisina» ja ihan ilman tiettävää syytä. Mitenkähän on: ehkäpä epäjärjestyksen näkeminen on siihen määrään vaivannut lasten katseita, että he sitä kautta ovat havainneet koko maailman olevan hienokseltaan vinossa. Ja voiko sellainen huomio herättää muuta kuin ärtynyttä mielialaa? Tai ehkäpä huonoon tuuleen on aivan selvä syy. Jokin esine oli kateissa — minne ihmeeseen se oli joutunut! — oli kiire, oli ainakin olevinaan ja niin meni paljon aikaa hukkaan mokomaakin haettaessa, »joka ei koskaan ollut siellä, missä sen piti olla» — niin kuin ei ollutkaan. Piti järjestää kokonainen pieni maanjäristys ennen kuin kadonnut löytyi, *jos* se sittenkään löytyi. Ja vaikka niinkin tapahtui, oli koko iltapäivä vaarassa mennä pilalle.

Minä vähän pelkään tehdessäni seuraavan kysymyksen, mutta koetan tehdä sen mahdollisimman siivosti. Kaipa me jokainen olemme tavanneet ihmisiä, joilta aina on jotakin kateissa tai joiden asiat eivät muuten ole kohdallaan. *Itsestämme* me luonnollisesti olemme varmat.

Ja nyt eteenpäin.

On ihmisiä, nuoria niinkuin vanhojakin, jotka aina myöhästyvät. Olisi oikeastaan pikku mielenkiintoista tietää, eivätkö ne myöhästyjät, jotka ilmestyvät teatteriin esiripun jo noustua, ole loppujen lopuksi samoja ihmisiä. Sellaisilla ammattimyöhästyjillä on hyvää aikaa aina lähdön viime hetkeen asti, mutta sitten tulee hirmuinen kiire. Tavaroiden epäjärjestys viivyttää, ei löydetä käsineitä, kaulaliinakin on hukassa tai sitten ei ole puhtaita nenäliinoja, ja kun lopultakin ollaan valmiit, juostaan vauhdilla ulos ja läimäytetään ovi kovasti kiinni. — Minusta tuntuu, että sellaiset nuoret, jotka eivät koskaan voi tulla täsmällisesti sovitulle paikalle tai sovittuun tilaisuuteen, myöhästyvät myöskin elämässä. He laskevat oikeat hetket ja suotuisat tilaisuudet menemään. Mutta mitä heistä sitten myös tulee?

Jos mikään asia vaikuttaa lapsiin kasvattavasti, niin juuri kotien järjestys. Ja jos saamme uskoa erästä aikamme kuuluisaa kasvatustieteilijää, niin järjestys on jotakin sellaista, jota lapsi rakastaa, olkoon, että arkisessa elämässä voidaankin tehdä päinvastaisia huomioita. Emmekä saa unohtaa, että kaikki se, mikä meitä ympäröi, painaa myös lähtemättömän jäljen sieluumme. Luulen, vaikken voikaan sitä todistaa, että mitä heikompi on kotien järjestys ja puhtaus, sitä huonompi myös lasten kasvatus. Niin on mielestäni sääntö, harvinaisten poikkeuksien olemassa oloa en halua kieltää. Vankilan asukkaista on varmaan häviävän pieni prosentti kodeista, joissa on vallinnut mallikelpoinen järjestys ja puhtaus. Se lainalaisuus — sana on kodeista käytettynä ehkä liian raskas ja virallinen — joka järjestystä rakastavissa kodeissa vallitsee, kasvattaa ilman muuta yksilöitä, jotka menestyvät yhteiskunnassakin.



Rentukoita. Valok. Sjöblom.

Siis olemme taaskin nähneet sinut, kevään ensimmäinen kukka, vaatimaton »leskenlehti», joka terhakkana nostat pääsi kelmeän ja ilottoman kulon keskeltä todistaen pelkällä olemassaolollasi, että kevät on tullut. Sinun teräsi on loistanut nuoren pojan takinrinnusta vastaan, olet runsaina kimppuina viipynyt viluisten, mutta hurmioituneiden lasten kohmettuneissa käsissä ja sitten virunut maantien raitilla, minne poimijasi hyvinkin pian ovat viskanneet sinut, ja joskus olet päässyt koristamaan juhlapöytää, et niinkään paljon kauneutesi vuoksi, joka on vähäinen kuin siksi, että olet keväämme esikoinen. Olet välittänyt meille sen omalaatuisen sykähdyksen, joka aina liittyy kevään ensimmäisen kukan näkemiseen, oli sitten sota tai rauha ja olimme itse elämämme keväässä, kesässä tai syyspuolella. Ja seuraavina viikkoina on kintereilläsi kulkenut todellinen kukkien saatto — aivan kuin itse Kukatar, Flora, olisi astellut mailla.

Siihen juhlapöytään, jonka liinalle oli hajoitettu ensimmäinen kadulta ostettu leskenlehtikimppu, ilmaantui merkkipäivän kuluessa ihana runsaus kevään parhaita kukkia, noita viehkeitä kaunottaria, joita meillä ostetaan kukkakaupasta — ja joiden väririkkaus sotavuosina niin lohdullisena pilkistää näkyviin näyteikkunan laudoituksen aukosta. Jossakin eteläisemmässä maassa nekin kasvavat omia aikojaan keväisillä rinteillä — narsissit, hyasintit, tulpaanit, neilikat ja varmaan liljatkin, nuo ylhäiset, puhtaat kuninkaantyttäret kukkien joukossa, koska kerran on puhuttu »kedon liljoista». Kevät on vyöttänyt kukkulat ja laaksot kukkasilla, raunioista ja kyynelistä huolimatta, niinkuin aina ennenkin, luomisen aamusta asti.

Keitä oikein olette, kukat, mitä suloisia, vaiteliaita olentoja maan päällä? Mikä on tehtävänne? Te ette työtä tee ettekä kehrää, eikä teistä liene suoranaista »hyötyä» ihmiselle, joka itsekkäästi tavoittelee etujaan. Ja sitenkin tuntuu siltä, että teillä on jokin korvaamattoman kallisarvoinen ja tärkeä osuus tämän Maatähden elämässä ja järjestyksessä. Eikä se koske vain runoilijoita, jotka näkevät sielunne ja osaavat tulkita äänetöntä puhettanne, vaan kaikkia ihmisiä, mökin emäntää, joka vaalii »pelakuuniaan» ja iloitsee valkoruusupensaastaan tai keisarikruunuistaan, kartanonrouvaa, jolla on puutarhakukkien viljely erikoisharrastuksena, pikkutyttöä, joka solmii kissankäpäläseppeleen kulmilleen, sotilasta, joka korsustaan tervehtii kevään puhkeamista, sairaalle, joka tuoreen kukkavihon kosketuksesta elpyy ja alkaa tervehtyä . . . Voi sanoa, että kukat seuraavat meitä kehdosta hautaan, ne säestävät ilojamme ja surujamme ja puhuvat sanatonta kieltään, joka ei tunnu tungettelevalta.

Kukkamaailman lajien loputon runsaus ilmentää osaltaan elämän rikkautta ja moninaisuutta. On kauniita, kauniimpia ja kaikkein kauneimpia kukkia, mutta tuskin ainoatakaan, jota voisi sanoa todella rumaksi, vaikka muutamien kauneuden löytäminen vaatiikin syventymistä. Jotakin värien ja muotojen salattua sopusointua, jotakin hiljaista suloa ja tarkoituksenmukaisuutta voi tarkasti katsoen havaita osattomimmissakin yksilöissä. Eiköhän Luonnolla yleensä ole hyvä aisti — toisin ajoin se vain loistavasti ylittää omatkin saavutuksensa.

Mutta vaikka oman keväämme kukkasato ei vedä vertoja eteläisten maitten loistolle, koskettaa vaatimattomien »kedon kukkiemme» armaus pohjoismaista sydäntä aivan erikoisesti. Nehän ovat lapsuutemme kukkia, äitimme kukkia kaikki, märkien rantojen ja ojanvarsien keltaiset rentukat, ujot suo-orvokit, heleät sinivuokot ja valkovuokot, jotka ovat kuin parvi pieniä koulutyttöjä juhlahameissaan, tuomenkukat, joiden pelkkä nimi täyttää mielen helluntailla, kielot, joita ei ehkä huomattaisikaan, jollei niillä olisi verratonta, jaloa tuoksuaan, vanamot, metsien vaaleat keijukaiset. Mikä lajien rikkaus, mikä tuoksujen ja värien moninaisuus on meilläkin aina siihen saakka, kun kanerva viimein heinäkuun loppupuolella puhkeaa osoittaen kesän ehtineen täyteen kypsyyteensä. Meillä on vielä lisänä se etu, että kukkanurmemme eivät keskikesälläkään pala ja kulotu auringossa niinkuin etelän maissa tapahtuu.



Sinivuokkojen poimija. Valok. Kosonen.

Te uljaat ja nöyrät karun maan kukkaset, puhukaa meille tänäkin sodan ja vainon keväänä! Todistakaa, että Maa-tähti elpyy, että kevät ja nuoruus ovat yhtä ikuisia kuin itse elämä ja että puhdas, itsetiedoton kauneus on jaloimpia taivaan lahjoja. Muistuttakaa myös meille huoltemme kanssa kamppaileville ihmisille, että huominen päivä pitää murheen itsestään ja ettei meidän tule suhteettomasti surra sitä, mitä syömme ja mitä juomme ja millä itsemme vaatetamme.

Ja sinä kukkanen, joka lakastut maantien raitille viskattuna, olet ehkä jo ehtinyt täyttää elämäntehtäväsi. Kenties juuri sinä olet herättänyt viluisen lapsen tajuamaan kevättä ja kauneutta tavalla, joka säilyy hänen mielessään unohtumattomana elämyksenä myöhälle elämän syksyyn. Kiitos sinulle, karun maan kevätkukka!



Jotta kiireisinä korjuuaikoina riittäisi työvoimaa joka pellolle, on työvoimajärjestelyt suoritettava ajoissa. Valok. Fremling.

Maisteri Margit Borg:

Työvelvollisuutemme TÄNÄ KESÄNÄ

Kun alkavan kesän työvoimajärjestelyt ovat parhaillaan käynnissä, on sekä lomallelähtijäin että työvelvollisten oltava selvillä siitä, mitä yhteinen rintamamme heiltä nyt odottaa. Julkaisemme siksi naistyövoiman järjestelytöiden johdossa olevan henkilön kirjoituksen, joka erikoisesti selventää työvoimaviranomaisten suhtautumista perheenemäntien ja kotiapulaisten työvelvollisuuteen.

Alkava kesä maatalouden tuotantotaisteluineen tuo suuren vastuun Suomen naisten harteille. Heidän panoksensa, sekä maatalousnaisten suurenmoinen »venyväisyys» että kaupunkilaisnaisten runsas osallistuminen, olikin viime kesänä ratkaiseva maan sadon talteenotossa. Työvoimatilanne ei ole suinkaan nyt helpompi. Päinvastoin. Siksi vaativat ensi kesän työvoimajärjestelyt huolellista valmistelua työvoimaviranomaisten taholta ja hyvää tahtoa ja mukautumiskykyä, niin, uhraustakin meiltä itsekultakin.

Työvoimajärjestelyissä on viime kesän myönteisten ja kielteisten kokemusten valossa pyritty tänä vuonna erinäisin uudistuksin entistä tasapuolisempaan ja tarkoituksenmukaisempaan työvelvollisuuden toteuttamiseen. Mutta jotta työvelvollisuuden pakkotietä ei tarvitsisi toteuttaa niin runsaasti, on vapaaehtoislinjaa entisestään tehostettu. Vapaaehtoisina maataloustöihin ilmoittautuvien vastaanotto kestää koko toukokuun ajan. Ilmoittautumisia vastaanotetaan sekä maalaiskuntien että kaupunkien työvoimapäälliköiden toimistoissa, samoin useiden kaupunkien Naisten Työvalmiustoimistoissa, edelleen talkootoimistoissa niissä tapauksissa, joissa tulee kysymykseen palkan luovutus aseveljien huoltotyöhön. Vapaaehtoisia otetaan mielellään työvoimaviranomaisten osoittamille työvoiman puutetta kärsiville tiloille, mutta saa vapaaehtoinen lähteä myös itsevalitsemalleen tilalle. Tänä vuonna on kuitenkin, viime kesän väärinkäytösten johdosta, paikan oltava ennakolta työvoimapäällikön hyväksymä. Vapaaehtoissuoritus lasketaan työvelvollisuussuoritukseksi, kuitenkin vain osittain silloin, kun vapaaehtoisosuus on lyhyempi kuin asianomaiselle hänen työ- ja perhesuhteittensa nojalla määrättävissä oleva työvelvollisuuskausi. Tällöin saa vapaaehtoinen jatkaa vapaaehtoisuuttaan työvelvollisuudella.

Työvelvollisuuslinjan tehostamiseksi ja tasoittamiseksi on nyt entistä tarkemmin ryhmitelty työvelvolliset sen mukaan, keitä voidaan kutsua töihin ensisijaisesti ja keitä vasta viimeisenä reservinä, sekä miten pitkäksi aikaa kukin ryhmä. On luonnollista, että jokaista yksityistapausta varten ei työvoimajärjestelyjä ohjaavassa ylimmässä virastossa, kulkulaitosten ja yleisten töiden ministeriössä, voida laatia valmista sääntöä. Erivivahteisissa yksityistapauksissa joutuvat kuntien työvoimapäälliköt harkintansa mukaan soveltamaan annettuja yleisiä ohjeita. Näiden ohjeiden mukaan on ensinnäkin työpaikat ryhmitetty maanpuolustuksellisen ja väestön toimeentulon kannalta enemmän tai vähemmän tärkeisiin, joista voidaan irroittaa ns. ryhmäirroituksina sadonkorjuuseen pienempi tai suurempi prosentti työntekijöitä lyhyemmäksi tai pitemmäksi ajaksi. Paitsi työpaikan tärkeys vaikuttavat asiaan työntekijän perhesuhteet. Niinpä voi — yhden vastakkaisesimerkin mainitaksemme — naimaton kampaaja joutua työvelvollisuustöihin 4 kuukaudeksi ja kotona asuvien yli 15-vuotiaidenkin äitinä oleva metallialan työntekijätär vain 2—3 viikoksi, edellytyksellä että on kysymyksessä siirto toiselle paikkakunnalle. Tätä työntekijäin työvelvollisuusirroittamista ei pidä sekoittaa osaloman käyttöön maa- tai metsätalouteen. Lomanluovutus kulkee erillisenä järjestelynä niinkuin myös maan opettajiston ja korkeakouluissa ja seminaareissa opiskelevien sekä koululaisten kesätyötehtävät.

Valmistaudumme vastaanottamaan
TILAPÄISTÄ TYÖAPUA



Ystävällisen maalaiskodin ikkunalla kukkivat pelargoniat. Valok. Fremling.

Lepopäivinä, jolloin sielu on päässyt hiljentymään Jumalansa edessä, ovat kohonneet tajuntaan sellaisetkin asiat, kuin ensi kesän tilapäinen väkemme. Maataloustuotanto on kyllä koko kansan asia tällaisina aikoina, jolloin kansamme leipä on ensisijaisesti saatava omasta maasta. Mutta sittenkin se maatalousyritys, jonka me omistamme tai jota me hoidamme, on meidän vastuullamme, on meidän elinkeinomme. Ja ne, jotka vapaaehtoisesti tai työmääräyksellä joutuvat meille, ovat meidän auttajiamme. Jos me tämän jaksaisimme muistaa, osaisimme totisesti oikein arvostaa tilapäisapuamme.

Monena kesänä meillä on jo ollut koululaisia, poikia ja tyttöjä. Ensi kesäksi ei saada isoja poikia, niin tervetulleita kuin he olisivatkin miesten paikalle. Poikia on nyt tarvittu jo muihin tehtäviin. Koululaisista on osa ehkä ensi kertaa pois kotoa, vieraitten ihmisten keskellä. Mieli on herkkä vaistoamaan myötätunnon ja ystävällisyyden. Ja sitten se koti-ikävä. Muistan omalta kohdaltani, kuinka ensimmäistä kertaa koulukaupunkiin joutuneena ensimmäisen viikon perästä oli päästävä kotiin. Kun pahimman ikävänsä sai siten lievitetyksi, ei se sitten enää ylivoimaiseksi tullutkaan. Nuorille on meidän kyettävä järjestämään kodin tuntua. Silloin kun meillä on omia lapsia, se käy vaivattomasti. Nuoret saavat asustaa ja olla yhdessä, paiskia töitä yhdessä. Kyllä nuoret jo tullessaan ymmärtävät, että heiltä isänmaa odottaa täyttä panosta. Nämä nykyiset kesät eivät ole leikin kesiä kellekään. Mitä ankarampaa työ, sitä ihanammilta tuntuvat pikku virkistystilaisuudet, noin vain vaivattomasti aikaansaadut, esim. nimi- tai syntymäpäivänä.

On se sitten hyvä asia, että yhteiskunta on ottanut järjestääkseen maatalouden avuksi aikuistakin työvoimaa sekä vapaaehtoisesti että työmääräyksellä lähtevää joko tärkeimpien töiden ajaksi tai koko kesäkaudeksi. Me tarvitsemme heitä. Me myöskin odotamme heidän tuloaan ja varaamme heille itsekukin vointimme mukaan olosuhteet viihtyisiksi. Oma siisti vuode, riittävä ravinto, ystävällinen kohtelu, kas siinä tekijöitä, jotka meistä itsestämmekin tuntuvat mukavilta ollessamme vieraan töissä. Hyvän kohtelun vastineena on hyvä työ.

Elämään valmistumiseni kulki vuotuisen harjoittelun kautta vieraassa talossa. Talo oli ja on tietysti edelleenkin suurenmoinen runsaan väkensä huollossa ja kohtelussa. Joka ainoa niin mies- kuin naisapulainen, tilapäinen tai vuosipalkkalainen sai oman vuoteen kaksin kotikutoisin lakanoin, sekä siistit peseytymismahdollisuudet. Kaikki, sekä isäntäväki että palveluskunta, söivät samassa pöydässä. Jokainen tunsi, että nautti talonväen kunnioitusta ja arvonantoa. Sellaisessa talossa ei väki vaihtele. Sellaiseen taloon palataan mielellään uudelleen, koska siellä ollaan toinen toisensa työtovereita.

Näinä kesinä onkin jo moni talo voittanut itselleen vakinaiset auttajaystävänsä. Niissä taloissa ei ole hätää tänäkään kesänä. Ja meidän muiden on voitettava tänä kesänä todellinen aseveliheņki omaksemme. Todellisen demokraattisen maan kansalainen, olkoon hän sitten talonväkeä tai muuta henkilökuntaa, ei katsele lähimmäistään ylhäältä alaspäin. Suhteitamme leimaa ystävällisyys ja arvonanto.

Emäntä.

Äskenmainitun työnantajaryhmittäin tapahtuvan työvelvollisuusirroittamisen ohella on sitten itsenäisten yrittäjäin ja kotiapulaisten sekä perheenemäntien työvoimakortistojen tarkistus välttämätön. Kotilieden lukijoita varmaan erikoisesti kiinnostavatkin juuri kahden viime mainitun ryhmän työvoimajärjestelyt.

Jo viime vuonna oli sekä perheenemännät että kotiapulaiset ryhmitelty eri ryhmiin sen mukaan, oliko kysymyksessä lapseton perhe, minkäikäisiä ja kuinka paljon lapsia oli, oliko mies kotona jne. Näiden hahmottelujen puitteissa jäi tietysti erikoistapausten ratkaisu jälleen paikallisen työvoimapäällikön harkinnan varaan. Tällöin voi tapahtuua valitettaviakin erehdyksiä. Ei kuitenkaan ole tällaisina aikoina ja tällaisen valtavan koneiston hoidon kysymyksessä ollen lupa liioitella ilmeisiä erehdyksiä eikä yleistää yksityistapauksia. Erehdyksiä on sattunut senkin johdosta, että asianomaisen oman ilmoituksen perusteella laadittu työvoiman kantakortti on puutteellinen: merkintä viimeksi syntyneestä lapsesta puuttuu, ikä on merkitty väärin, kotiapulaisen poismuutosta ei ole tehty ilmoitusta jne. Erehdysten sattuessa on asianomaisella oikeus käydä ilmoittamassa olosuhteittensa muutokset työvoimapäällikölle ja, jos hän yhä katsoo kärsineensä todellista vääryyttä, valittaa saamastaan työmääräyksestä ensin työvoimalautakuntaan, sitten kulkulaitosten ja yleisten töiden ministeriöön.

Alkavaksi kesäksi on ministeriössä tarkistettu ja korjattu kotiapulaisten ja perheenemäntien työvelvollisuusperiaatteita. Kotiapulaisjärjestely tähtää toisaalta maataloudelle tarpeellisen työvoiman irroittamiseen, toisaalta lapsirikkaitten perheitten kipeän kotiapulaispulan helpottamiseen ja vastaavasti terveiden aikuisten muodostamien perheiden kotiapulaistyövoiman tuhlauksen estämiseen. Tässä suhteessa on ministeriöllä kauemmaskin tähtäävä kotiapulaissäännöstelyohjelma, jonka järjestelmällinen toteuttaminen siirtynee syksyyn.

Jos kotiapulaisten irroittaminen voi tapahtua asiallisesti useissakin tapauksissa, jää taas perheenemäntien lähettäminen työvelvollisuustöihin harvempien mahdollisuuksien varaan. Työvoimaviranomaiset ovat näet täysin tietoisia siitä, että sodankin aikana ja nimenomaan sodan aikana koti on kansan sydän ja että kodinhoito merkitsee sekä henkisessä settä aineellisessa mielessä puolustusvalmiuden tehostamista ja että se on verrattavissa työvelvollisuustyöhön. Toisaalta on kuitenkin huomattava, että yhä on perheenemäntiä, joiden työ ei täytä tätä mittakaavaa ja joiden jättäminen kokonaan pois yleisistä työkutsuista loukkaisi kansan oikeustajuntaa. Niinpä onkin kysymys lopulta vain siitä, ketkä perheenemännät on kotityön vuoksi kokonaan vapautettava, ja ketkä taas voidaan määrätä työvelvollisuustöihin sekä kuinka pitkäksi aikaa. Kysymys on tietysti toinen silloin, kun ei ole puhe siirrosta toiselle paikkakunnalle maataloustöihin, vaan kun perheenäiti saa työvelvollisena jäädä kotikaupunkiinsa esim. puolustusteollisuuteen. Kysymys on edelleen erilainen riippuen siitä, onko

(Jatkuu siv. 318.)





Kaija juttelee HELSINGIN ELÄMÄSTÄ

Helsinki on tavattomasti muuttunut. Ulkonaisesti se ei muuttunut ensinkään, ellei nyt ehdoin tahdoin lähde tutkimusmatkoille etsimään pommitusten jälkiä. Rokonarpisuus miltei kaikkien talojen kasvoissa ei enää herätä meidän jokapäiväisten näkijäin huomiota, ja hyvin moniin taloihin on sokeiden pahvi-ikkunoiden sijaan ilmestynyt kiiltäviä ruutuja.

Vieras ei myöskään huomaisi mitään muutosta ihmisissä. Järki ja terve vaisto ovat vieneet helsinkiläiset ulos kävelyille yhä pitenevinä iltapäivinä ja auringonpaisteisina sunnuntaiaamuina, niin että helmi- ja maaliskuiset kellari- ja pimennysposket ovat saaneet tavanmukaisen keväthehkunsa, ja neitosten polvia myöten paljastuneet, sirot sääret ovat yhtä elegantisti silkitetyt ja puukengitetyt kuin ennenkin, ja vakavien virkaherrojen housuihin ovat taas ilmestyneet entiset jäykät prässäykset ja kaulaan entiset, himmeänhauskat solmiot. Ja käsissä on taas yhtä hienot hansikkaat kuin ennenkin, vaikk'ei allekirjoittanut ainakaan käsitä, mitä kumman teitä ne nyt taas ovat hankitut.

Mutta kaupungin sisäinen elämä on muuttunut, tarkoitan kotien faneerilla paikattujen ovien takana vietetty elämä.

Sille antavat leimansa talvi- eli nyttemmin kevätlesket.

Kas, lapset ja koulunuoriso ovat poissa kodeista, ovat todellakin poissa, huolimatta muutamista harvoista poikkeuksista, jotka heti pistävät silmään ja saavat osakseen paheksuvia katseita ja usein myös suorasukaisia huomautuksiakin. He ovat poissa, ja heitä ovat seuranneet myöskin äidit.

Tuota rouvattomuutta olen monesti miettinyt. Miten kummassa Helsingin hemmotellut herrat tulevat toimeen ilman rouviaan ja kotiapulaisiaan, jotka ovat heitä passanneet ja palvelleet aikojen alusta asti?

Ovathan he ennen olleet kesäleskiä — ja usein nauttineetkin siitä. He ovat kävelleet Espiksellä arvokkaina ja siisteinä, he ovat istuneet parvekkeellaan tai avonaisen ikkunan ääressä nauttien vastapäisen puiston vihreästä tuoksusta tai meren siintävästä sinestä ja he ovat tunteneet olevansa Luomakunnan Herroja.

Mutta kesä on aina jonkinlaista seikkailua muutenkin. Talvi ja kevät ovat jotakin toista. Minä ainakin epäilen, että heidän on vaikea tuntea olevansa Luomakunnan Herroja huhti- tai toukokuussa.

Olin oikein utelias, ja niinpä lähdinkin tutkimusmatkalle tällaisten yksinäisten miesten luokse.

Ensimmäinen huomio oli, että he asuivat epämukavasti.

Yksi asui palvelijanhuoneessa, koska se oli ainoa huone hänen viiden huoneen huoneistossaan, jossa oli ehjä ovi. Toinen oli täysikasvuisen tyttärensä kanssa sijoittunut makuuhuoneeseen, jossa selaili papereitaan istuen vuoteen laidalla ja pidellen salkkuaan polvillaan, kolmas, tiedemies, oli suorastaan siirtynyt kellariin ja keikkui itävien perunain joukossa laarin kannella työtään tehden, sillä hän tarvitsi kirjastoaan, jonka kallisarvoisimmat harvinaisuudet sijaitsivat pakkilaatikoissa siellä alhaalla hänen ympärillään jne., jne.

Useat tuttavistani kiinasivat sukulaistensa ruokasalin nurkassa, ja pari krantuinta oli muuttanut suorastaan asumaan hotelliin, kun koti oli niin kolkko ja käyttökelvoton, huonekalut poissa ja kattolamput lattialla. En tavannut ketään, joka olisi viettänyt normaalia elämää normaalissa ympäristössä.

Anteeksi, yksi oli, ahkera kirjailija, joka ei ollut kummituspelko eikä edes järkevän varovainen, vaan oli jättänyt kotinsa aivan ennalleen mattoja, valokuvia ja tauluja myöten. Mutta hänpä vasta vaikersikin. Hän ei kerta kaikkiaan voinut nyt tehdä työtä. Kuka nyt voisi tehdä työtä typötyhjässä huoneistossa sohvatyynyistä ja rehevistä annansilmistä huolimatta, kun oli tottunut suuriääniseen ja kilistelevään ja kalistelevaan ja räyhäävään perheeseen, jota aina oli hiljennettävä ärjäisyillä tai epätoivoisilla katseilla. Nyt ei ollut ketään, jolle ärjäistä, ja kirjoituskoneen naputus keskellä äänettömyyttä tuntui kaamealta ja lamautti kokonaan hänen luomisilonsa.

Mutta vielä enemmän kuin asunto, huolestutti minua heidän elintarvehuoltonsa eli, vanhanaikaisesti sanoen, syömisensä.

Ennenaikaan he yksinollessaan suorastaan nauttivat tilanteesta. Heillä oli vanhoja matameja, jotka asuivat huoneistovahteina keittiökamarissa ja hoitivat herrojaan kuin kallisarvoisia, hauraita kukkia, kuiskien ja varpaillaan hiipien heidän ympärillään ja koettaen lukea

(Jatkuu siv. 314.)


Maata on harattava ja kuohkeutettava jatkuvasti.

Puutarhakonsulentti Eeva Hakanpää:

11 käskyä

Tänä keväänäkin on pontevasti käyty viljelyskamppailuun. Juurikasvit ja varhaiskevään vihanneskasvit on jo kylvetty ja arempien kasvien kylvöjä toimitetaan parhaillaan. Kiireimmät kevättyöt ovat siis jo ohi, joten palstalainen voi hieman huoahtaa. Viljelyskamppailun alkuosuus on suoritettu ja nyt käydään taidolla hoitamaan viljelyksiä. Sillä kasvit eivät kasva eivätkä anna hyvää satoa, ellei niitä jatkuvasti hoideta. Varsinkin varhaiskesän hoitotyöt ovat määräävänä tekijänä sadon laadussa ja määrässä. Palstalainen, muista seuraavaa:

H a r a a eli kuohkeuta maatasi jatkuvasti. Ala haraus heti keväällä kasvien ollessa pikkutaimella ja jatka sitä myöhäiskesään saakka. Maan pinnan kuohkeuttamisen avulla pidätät kosteuden maassa juuriston ulottuvilla, edistät maan lämpötilaa ja ilmavuutta sekä maan puhtautta rikkaruohoista. Toimita haraus 3—4 cm syvältä kitkemiskuokalla, syväharalla, käytäväraudalla tai kuohkealla maalla käsin. Haraa myös aina kastelun tai sateen jälkeen.

H a r v e n n a juuri- ja vihanneskasvisi aikanaan. Ensimmäinen harvennus heti taimien sirkkalehdellä ollen ja toinen harvennus n. 3—4 viikkoa myöhemmin. Käytä pikku juurekset taloudessa. Lopullinen välimatka kasveille kylvörivissä: porkkana, punajuuri, sikuri, palsternakka ja nauris 5—7 cm, kylvösipuli



Yllä: Taimet harvennetaan ja rikkaruohot kitketään oikeaan aikaan. Valok. F. Salonen.

4 cm ja lahttu 25 cm. Pinaattia ja salaattia harventaessasi istuta poistetut taimet palstallesi toisaalle.

Kastele viljelyksiäsi kuivina aikoina, varsinkin alkukesällä. Toimita kastelu illalla. Aurinkoisena päivänä kastellessasi haihtuu kosteus ilmaan. Mikäli mahdollista käytä seisonutta, lämmintä vettä, sillä kylmä vesi jäähdyttää maan ja kasvu tyrehtyy. Kun kastelet, kastele perusteellisesti. Niukka ja pinnallinen kastelu on haitaksi, koska se houkuttelee kasvien juuriston pintakerrokseen.

PALSTAVILJELIJÖILLE

Lannoita viljelyksiäsi kasvukaudellakin. Pane lannoite maahan ripottelemalla kasvien juurille tai mieluummin liuoslannoitteena. Jos lannoitetta tai lantavettä on niukalti saatavissa, niin varaa se niille kasveille, jotka vaativat runsaasti ravintoa, kuten kaalikasvit, selleri, purjo, tomaatti ja kurkku. Juurikasvit kaipaavat liuoslannoitetta erikoisesti pikkutaimella ollen, kaalikasvit 2—3 kertaa kesässä, tomaatti ja kurkku aina hedelmien kypsymiseen saakka. Sopiva määrä esim. Y-(yleis)-lannosta on 2—3 rkl. 10 litraan vettä.

Tue ne kasvisi hyvin, jotka sitä kaipaavat. Tomaatti, sokerimaissi, salkopapu ja herne on tuettava.

Leikkaa tomaateistasi sivuversot (varkaat) pois pitkin kesää, ja leikkaa latvus 4—5 hedelmätertun jälkeen. Leikkaa myös kypsymisasteella lehtiä hieman, jotta valo osuu terttuihin paremmin.

Multaa herneet, pavut ja kaalit pari kertaa kesässä. Näin edistät niitten kasvua ja satokykyä.

Torju tuholaiset ja kasvitaudit. Kirppojen ym. puremasuisten tuhoa havaitessasi (jos kasvin lehdissä on reikiä tai esim. lantun ja kaalintaimien lehtiä on syöty) pölytä viljelyksesi arsenikkipitoisella toukkapölyllä. Tauteja vastaan (kuten sipulihometta ja laikkutauteja) käytä kuparikalkkipitoista ainetta tai formaliinia. Hävitä viljelyksiltäsi saastuneet kasvin osat.

Kitke rikkaruohot, se on kunnia-asia.

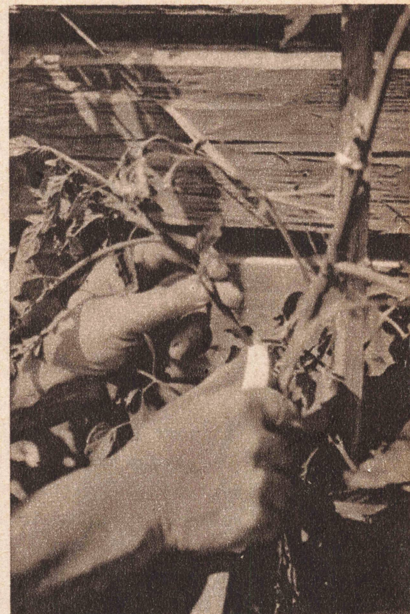
Suojele kasvejasi keväthalloilta. Tee sopivia tötteröitä paperista ja ompele sanomalehtimattoja, joilla hallayön uhatessa on sopiva peittää arat taimet.

Suorita naapuriapua viljelyspalstoillakin. Jos naapurisi on evakkona, tai saanut »kutsun», niin auta voimiesi mukaan häntä viljelyksien hoidossa.



Yllä: Herneitä kepitetään. Valok. P. Kosonen.





Yllä: Kaalit mullataan pari kertaa kesässä. Valok. F. Salonen. — Vas.: Kastelu suoritetaan illalla.

Yllä: Tomaatin sivuversot leikataan pois pitkin kesää. — Alla: Rehevää kaaliviljelystä. Nuori viljelijä tarkkailee tuholaisia. Valok. Havas.







Lapsiparven karttuessa siitä on kodissa apuakin. Vanhemmat sisaret hoivaavat nuorempia. Valok. Söderström.

Tohtori Elsa Haavio:

Miksi LAPSIRIKKAITA PERHEITÄ TARVITAAN

Ei ole mitään ihastuttavampaa näkyä kuin äiti lapsi käsivarrellaan, eikä mitään kunnioitusta herättävämpää kuin äiti monen lapsen ympäröimänä. GOETHE.

Viime numeron kirjoituksessa »Miten on todella syntyneisyyden laita?» osoitin, että lapsia on itsenäisyyden aikana syntynyt Suomessa yhä vähemmän ja että vastasyntyneitten suhteellinen lukumäärä eräinä nykyisen sotamme vuosina on painunut alemmaksi kuin koskaan Suomen historian aikana. Tuollaiset tilastonumerot kuitenkin jäävät melko kaukaisiksi ja hämäriksi, ikään kuin jokapäiväisen elämämme ulkopuolelle. Mutta soveltakaamme niitä omaan ympäristöömme. Jos esim. tarkastelemme omaa sukuamme taikkapa kyläämme, voimme havainnollisesti todeta saman ilmiön ja elävämmin nähdä myös sen seuraukset.

Otan tässä esimerkin maalta, miellyttävien ja kelpo ihmisten asuttamasta kylästä, jonka äärimmäisellä kulmakunnalla asun. Kun järjestyksessä ajattelen kulmakuntamme talouksia, saan seuraavan kuvan. Ensimmäisenä on pikkutila, jota hallitsevat vanha veli ja sisar, kumpikin naimattomia. Sitten seuraa toinen tila, jonka omistajina ovat rouva, naimaton tytär ja poika. Sitten vanha pariskunta, jonka toinen poika kuoli talvisodan seurauksiin ja jätti jälkeensä Helsingissä äitinsä luona olevan pikku tyttären, toinen poika, ei enää aivan nuori, on sodassa. Sitten vauras maatila, jonka isäntäväki — surukseen — on lapseton. Sitten hyvinrakennettu mökki, jonka haltija, vanha äiti, jonka kolme poikaa on kaatunut sodissamme, syksyllä kannettiin hautaan ja joka mökki nyt myytiin huutokaupalla vieraalle. Sitten vanhenevan, naimattoman naisen omistama pikkutila. Sitten tila, jonka omistajan viidestä lapsesta kolme poikaa on sodassa; heillä on yhteensä kolme jälkeläistä, nämä kuitenkin kaupunkilaistuvia. Edelleen mökki, jossa asustaa vanha äiti ja naimaton tytär. Ja lopuksi talo, jossa on neljä lasta — mutta omistajat ovatkin siirtyneet tänne toiselta paikkakunnalta. (Omaa talouttamme en laske mukaan, koska olemme helsinkiläisiä.)



Tämän pitkän luettelon tuloksena on yhteensä 9 taloudessa 8 lasta, niistäkin puolet kaupunkilaistuvia. Eipä ihme, että tällä paikkakunnalla on puute marjanpoimijoista — ja kaikesta työvoimasta. Ja 50 vuoden kuluttua, kun nykyisin aikaihmisinä olevat ovat kuolleet, on jälkikasvua nykyiseltä pohjalta lähtien koko kulmakunnalla 8 henkeä, niistäkin ehkä puolet kaupunkiin siirtyneitä. Syynä on naimattomuus, lapsettomuus, vähälapsisuus, sota, maalta kaupunkiin siirtyminen.

Avioliittoisuuden siis tulisi lisääntyä ja perheisiin syntyä runsaasti lapsia.



Yllä: Kuka viljelee pellot, ellei maalaiskodeissa ole lapsia astumaan vuorollaan isien jälkiä?

Vas.: Talon pikku isäntä on tarttunut ohjaksiin kotipellolla ollen jo näin nuorena suurena työapuna maalaiskodissaan. Valok. Havas.

Maaseudun olosuhteita olisi niin parannettava, että siellä riittäisi hyviä toimeentulomahdollisuuksia ja viihtymystä.

On laskettu, että syntyneistä lapsista yleensä vain suunnilleen puolet taas puolestaan jatkaa sukua; toinen puoli joko kuolee liian aikaisin, jää naimattomaksi tai lapsettomaksi jne. Tämänkin, ensi kuulemalta hämmästyttävän seikan, voi todeta, kun ajattelee oman sukunsa ja perheensä sekä tuttavien perheiden historiaa. Ja tämän mukaisesti siis vasta, kun perheessä on neljä lasta, on taattua, että ainakin kahden kohdalta suku jatkuu, toisin sanoen, että isän ja äidin edustama kahden hengen lukumäärä säilyy. Näin ollen jos perheessä on keskimäärin neljä lasta, se pitää väestön samansuuruisena. Neljän lapsen perhettä onkin sen vuoksi sanottu minimiperheeksi. Vasta sen jälkeen kuin lapsiluku on suurempi kuin neljä, kansa alkaa kasvaa. Jokaisen perheen kohdalta, jossa on vähemmän kuin neljä lasta, Suomen väkiluvun voi sanoa alentuvan.

Laskelmissa onkin jo ennen sotiamme tultu siihen, että jos kansamme kasvu halutaan saada niin voimakkaaksi kuin se oli vielä vanhempiemme ja isovanhempiemme aikana, perheisiin keskimäärin pitää kuulua vähintään kuusi lasta. Nyt kun sota on vielä harventanut rivejämme, tämä määrä on sitäkin tarpeellisempi.

Miten tällainen on mahdollista näinä ahtaina aikoina? — Kotiliedessä on kuvattu useita perheitä, jotka ovat luoneet onnellisen kodin usein vaatimattominkin taloudellisin mahdollisuuksin. Näissä kodeissa on paljon lapsia — usein paljon enemmänkin kuin kuusi. Pääasia tässä onkin henki, perheen oma elämänehto ja uskallus, jota itsekkäät laskelmat eivät sumenna. On kysymys siitä, minkälaisen ihanteen elämälleen asettaa. Mukavuutta, huvituksia, vaurautta, itsekeskeisyyttä? Vai isänmaallisen mielen, uhrivalmiuden, yritteliäisyyden, rohkeuden; karun, mutta voimakkaan suomalaisen elämäntyylin? Eivät lapset ole vain taakka. Vasta runsas lapsiparvi tuo kotiin elävän elämän lämpimän tunnun. Lapset niiden tuottamine iloineen ja huolineen kasvattavat vanhemmistaan kypsyneitä ihmisiä. Ja suuren lapsiparven varttuessa siitä, jos se oikein kasvatetaan on vanhemmille myös työapua, sekä maalla että kaupungissa. Turhaan ei suomalainen kansanviisaus ole päätynyt lauselmaan, että lapsi tuo leivän tullessaan.

Silti emme halua emmekä voi sulkea silmiämme myöskään vaikeuksilta perheiden kasvun ja suurten perheiden kohdalta. Mutta juuri näiden vaikeuksien voittamiseksi väestöpolitiikka työskentelee. Meillä ollaan siinä suhteessa vasta aivan alussa, mutta nytkin voidaan jo havaita erinäisiä tuloksia. Niitä on saatu aikaan valtion sodanaikaisista vaikeuksista huolimatta. Niinpä on esim. järjestetty verohelpotuksia perheellisten kohdalta, tosin vielä varsin riittämättömiä ja nimenomaan suurten perheiden kannalta epätyydyttäviä. Niin ikään on luotu valtion perhelisäjärjestelmä vähintään 5-lapsisten varattomien perheiden tukemiseksi. Paljon on vielä tehtävää, mutta kun asia selviää, kun havaitaan, että tässäkin lopulta on kysymys kansan elämästä tai kuolemasta, löytyvät kyllä varat. Niinhän olemme havainneet tapahtuneen esim. maanpuolustusmenojen kohdalta, joiden suhteen aikaisemmin kitsasteltiin.

Myöskin kansanterveydellisellä alalla on paljon tehtäviä, nimenomaan äitien ja lasten terveydenhoidon ja elämänolojen parantamiseksi. Eduskunta on juuri päättänyt perustettavaksi jokaiseen kuntaan lastenhoidon neuvolat, kätilön ja terveyssisaren toimet. Näidenkin uudistusten tuloksena on oleva varsin monen äidin ja lapsen pelastettu henki ja terveys.

Monia muita väestöpoliittisia aloitteita on vireillä, kuten esim. avioliittolainat ja asuntohelpotukset. Näiden parannusten läpiviemiseksi tarvitaan myöskin voimakas kansantahto, yleinen mielipide. Ja sitä luomassa on jokainen suomalainen.

Tällaisen kansantahdon takana on tietoisuus siitä, että riittävä väkiluku on kansan elämisen ehto; että emme kykene liian vähälukuisella armeijalla puolustamaan maatamme ja että liian pieni väestö ajan pitkään köyhdyttää maan ja sitä tietä jokaisen yksityisenkin, vaikka aluksi näyttääkin siltä, että vähälapsisuudella vaurastuu.

Suomen tulevaisuus on taattu vain lapsirikkaiden perheiden avulla. Sitä suurempi arvo on annettava niille äideille, jotka sota-ajan vaikeuksista huolimatta ovat synnyttäneet Suomelle uusia kansalaisia, ja niille kodeille, jotka kaikesta huolimatta ovat halunneet ja uskaltaneet lisätä lapsilukuaan. Erityinen sankarihohde ympäröi aina mielessäni niitä äitejä, jotka talvisodan aikana, kesken pommituksia ja usein hirvittäviä evakuointitapahtumia antoivat elämän lapsilleen. Heidän rohkeutensa, kärsimyksensä ja uhrinsa ovat yhtä suuret kuin konsanaan tulirintaman. Ja sama pitää paikkansa nykyisenä vaikeana ajankohtana.

Kuinka Suomen kansa jo näinä muutamina välivuosina on oppinut antamaan arvoa lapsille ja äitien työlle, siitä on eräänä päivänkohtaisena pienenä osoituksena se tapa, jolla esim. evakuointia rannikkoseuduilta järjestettäessä nyt on erikoisesti huolehdittu pikkulapsista ja heidän äideistään, järjestämällä heille erikoisia vaunuja juniin. Siinäkin kuvastuu tietoisuus, että nämä äidit taistelevat, uhraavat ja voittavat kansamme elintärkeällä rintamalla. He toteuttavat Snellmanin sanaa siitä, että vain uljas, voimakas toiminta tulevaisuuden hyväksi pelastaa kansan ja vie sitä eteenpäin.


Kun lapset kasvatetaan oikein, on heistä paljon iloa ja hyötyäkin. Valok. Kolmio.


Suomen tulevaisuus on taattu tällaisten lapsirikkaiden perheiden avulla. Valok. Söderström.



perheen yhteisenä ilona. Perheenisä myöntää auliisti, ettei pelkästään yövahtimestarin ansiolla elettäisi tällä tavoin, on tehtävä lisätyötä vapaa-aikoina. Yötyö — toimessa on työtä vain joka toinen yö — on siitä edullista, että on päivällä vapaana. Tietysti täytyy vähän nukkuakin, mutta siihen ei sentään mene koko päivää. Perheenisällä on hyvät hermot; hän sanoo nauraen, että ilman lasten ääniä hän ei oikein uneen pääsekään.

Perhe on keksinyt omalaatuisen sivuansion, »linnunpesien» valmistamisen. Jo kymmenisen

Vas.: Perhe kokoontuneena olohuoneen nurkkaukseen.

Oik.: Perhe keväisissä pihansiivouspuuhissa vuosi sitten. Nyt on osa lapsista Ruotsissa.

Alla: Keittiössä toimii »linnunpesä»-tehdas, mutta pian se siirretään vintille, ettei keittiöön tule rojua.





AHKERU

onnel

Pienen talon kevätkostea pihamaa on puhtaaksi lakaistu ja etelänpuoleinen suuri ikkuna tervehtii kukkarunsaudella tulijaa. Tässä Marttilan invaliidikylän talossa asuu vahtimestari Yrjö Jokisen kymmenpäinen perhe. Kun tietää, että mies on invaliidi — tosin iuvaliditeetti ei ole varsin suuri — ja hänen toimensa yövahtimestarin, ihmettelee mielessään, miten kodissa voi olla niin hauskan ja viihtyisän näköistä, miten sievästi lapset on puettu, kuinka kolme vanhinta tytärtä voi käydä oppikoulua ja miten iloinen mieliala siellä vallitsee. Mutta kun on hetken keskustellut näiden kahden vielä melko nuoren ihmisen, perheenisän ja äidin kanssa, selviää nopeasti, miten näin suuressa perheessä varsin vaatimattomilta tuntuvilla tuloilla tullaan hyvin toimeen. Tässä kodissa on ahkeruus koko

vuotta on monille kukkakau
ja viime vuosina on tullut
mukana sitä mukaa kuin
nopeuttaan mies ylistää lämp
hyvin aikaisin ja niin häm
ennen joulua saadaan ylim
aina jotakin uutta. Kirja

Perhe on onnellinen omista
lapsijoukon kanssa maalla
tarha, joka on kaikkien yh
suunnitelman ja viime kes







UDEN JA TYÖNILON
liinen tyyssija

oille toimitettu joulumyyntiin tarvittavat koivunvarpuiset »linnunpesät» tilauksia enemmän kuin on ehtinyt valmistaa. Koko perhe on työssä kykenee, mutta taitavin joukosta on perheenäiti. Hänen taitoaan ja mästi. »Illalla hän jää istumaan kun lähden työhön ja aamulla hän nousee nästyn sitä määrää, minkä hän saanut aikaan poissaollessani.» Kun äräistä tuloa, maksetaan silloin henkivakuutukset ja ostetaan kotiin aapissa on mm. Iso Tietosanakirja ja olohuoneessa komea radio. ssaan tämän pienen talon. On aivan toista asua suuren kuin kaupungissa. Täällä on kodin ympärillä puuinen suuri rakkaus. Kaupunki on laatinut puutarhanä on suoritettu istutukset. Niin ovat alulla jo

hedelmä- ja marjatarhat, orapihlaja-aidat ja syreenimajat. Palstan kulmassa kasvaa kaupungin lahjatammi ja jasmiinipensaat on istutettu ikkunan alle. Tänä keväänä istutetaan palstalle vielä lisää omena-, kirsikka- ja luumupuita sekä marjapensaita. Kaikki on saatava kasvamaan kilpaa lasten kanssa, jotta heidän aikuisiksi vartuttuaan olisi kodista syntynyt pieni paratiisi, joka houkuttelee aina luokseen. Saattaa jo silmissään nähdä, millaiselta tuollainen kylä näyttää omenapuiden kukkimisaikaan ja mikä viehätys on sinne saapua syreenien ja jasmiinien tuoksuessa joskus kymmenen vuoden kuluttua.

Palstalta, joka on noin tuhannen neliön suuruinen, perhe saa myös juurikasvinsa koko talveksi. Viime vuonna oli kurkkuja sipulisato erikoisen hyvä, niin että suolakurkkuja on saatu syödä kevääseen asti ja sipuleja riittää vielä istukkaiksikin. Näihin taloihin on rakennettu alakertaan kellarit, jotka ovat hyvin viileitä, joskin pohjavesi on haitannut monessa kellarissa. Tämän talon isäntä, joka on myös rakennusmies, lupaa ensi kesänä laittaa kellarinsa sellaiseen kuntoon, että palstan tuotteilla on ensiluokkainen säilytyspaikka. Tontin yhdessä kulmauksessa on ulkorakennus ja sinne on järjestetty pieni sikala ja kanakoppi. Näin suuressa perheessä on oltava omavarainen, sanovat uutterat yrittäjät.

Äidin ja isän ahkeruus on tarttunut lapsiinkin. Paitsi kotipuutarhan hoitoa on heidän erikoisharrastuksenaan kesäisin käpyjen keruu sekä marja- ja sienimatkat. Nyt on osa lapsista Ruotsissa. Pommeja tuli varsin lähelle ja kun pommisuoja on kilometrin päässä, oli sinne suurta lapsijoukkoa hankala kuljettaa. Äidin sydäntä kyllä kirveli lasten lähtö eikä hän osannut syödäkään moneen päivään, kun oli niin ikävä lapsia. Mutta kun sijoituskodeista on tullut ystävällisiä kirjeitä ja lapset voivat hyvin, on mieli rauhoittunut ja äiti alkaa tottua pieneen perheeseen. Suuri perhe on verrattoman hauska, siitä ovat äiti ja isä yhtä mieltä. Lapsiaan varten he tahtovat pikku talonsa ja sen ympäristön luoda mahdollisimman viihtyisäksi ja kauniiksi. »Täytyy ajatella kaikessa lapsia», isä sanoo. »Aion rakentaa vintille pikku huoneen linnunpesien valmistusta varten, kun tytöt eivät pidä siitä, että on rojua keittiössä.»

Työnilo ja sen tuoma rohkea elämänilo väreilee tässä kodissa kevätkirkkaana päivänä auringon sulattaessa viimeistä routaa syreenimajan ympäriltä. On hyvä tavata tänä aikana ihmisiä, jotka eivät puhu ensimmäiseksi sodasta ja elämän vaikeuksista, vaan jotka osaavat iloita saamistaan lahjoista, terveistä iloisista lapsista ja omasta kodista, jonka puutarhassa ensi kesänä kukkivat ensimmäiset omenapuut.

Narsku.







Vas.: Lapsetkin oppivat pienestä pitäen näppäriksi. Tarkasti seurataan isän ohjausta.

Äärimm. vas.: Valoisan olohuoneen suuri kukkaikkuna on perheenäidin hellän vaalinnan kohde.

Oik.: Äiti vanhimman ja nuorimman tyttärensä kanssa kotoisissa arkipuuhissa. Paikattaviksikin kelpaamattomat vaatteet muuttuvat matonkuteiksi.

Äärimm. oik.: Pikku sikalassa on kaksi possua, joille äiti tyytyväisenä kantaa suuren perheen ruoanjätteitä. Valok. Havas.

Perheen pienimmätkin tarvitsevat
KESÄISEN SUNNUNTAIPUVUN

Perheen pikkuväki on taas talven mittaan venynyt aivan uskomattomasti. Se huomataan selvästi, kun otetaan esille viime kesäiset mekot ja poikain puvut. Siksi täytyy aivan välttämättä saada heille jotakin uutta, joko sitten vanhasta tai uudesta kankaasta. Kun nyt ehkä voidaan valmistaa kullekin lapsista vain yksi puku, pitäisi siitä tulla mahdollisimman sievä, että se ilahduttaisi omistajaansa. Tässä esitetyt puvut ovat yksinkertaisia, mutta mallit on valittu hyvällä aistilla ja työ on huolellisesti suoritettu. Pieni valkea kaulus antaa puvuille pyhäisen leiman. Arkipäivinä valkokauluksiset puvut eivät perheen nuorimmilla ole käytännöllisiä, niin pian ne likaantuvat.

Oik.: Joskus sunnuntaina, varsinkin ruoka-aikana, on esiliinakin tarpeen. Mielellään sen eteensä ottaakin, kun se on somasti ristipistoin somistettu. Esiliinassa on kunnon taskut, jotka aina viehättävät pikku omistajiaan.





Yllä: Puolitoistavuotiaan palleron mekko on valmistettu ruudukkaasta kankaasta polvekenauhalla somistaen. Mekko syntyy äidin vinoonleikatusta puserosta. AEL:n valmiste. Alla: Kolmiosainen pikkutytön puku on erittäin sievä. Olkainhihnallisia housuja voi pitää hellepäivinä ilman mekkoakin. Mekko on käytännöllisesti edestä napitettu ja valkea kaulus ja hihankäännökkeet on reunustettu polvekenauhalla. Kun pukuun liittää vielä sievän kesäisen hilkan, on typykkämme vierailuasu valmis. Puku on valmistettu Helsingin Tyttöjen Ammattikoulussa.

Oik.: Perheen pikku miehenkin pitää saada uusi puku. Tämä puku on valmistettu isän kuluneista housuista. Tällaisen takkipuvun kanssa ei tarvitse päällystakkia pienelle matkalle lähtiessä ja kun tulee liian kuuma, voi pikku takin riisua pois, kun alla on siisti vaalea pusero. Tähän pukuun käy kaava AEL 269, takin kaavaa pidennetään vain n. 7 cm.



Yllä ja oik.: Kaksi pieniruutuisesta kankaasta valmistettua mekkoa on koristettu poimukirjonnalla, joka antaa pukuun aina juhlavan sävyn. Valkeat kaulukset somistavat lisäksi pukuja. — Tyttöjen Ammattikoulun pukuja.





Perheen 10—12-vuotias tytär voi saada viehättävän olkainhameen kirjavasta verhokankaasta, jos äidillä sattuisi olemaan sellaista varastossa. Kun pukuun liittää vaalean pikkupuseron, on tytär varmasti ihastunut sunnuntaiasuunsa. Valmistanut Helsingin Tyttöjen Ammattikoulu.



Salainen tilikirja

Salainen tilikirja! Minkätähden *salainen?* Sellaisen hän varmasti tarvitsi. Kuin vastaus Marjan apeisiin ajatuksiin. Ja koska hän on päättänyt ostaa itselleen jotakin uudenvuodenlahjaksi, hän sieppasi kirjan ilman muuta suuren tavaratalon pöydältä, maksoi laskun ja pisti sen laukkuunsa. Ostos oli niin mieleinen, että se vaati korvikekupin palan paineeksi. Sen ääressä oli niin hauska antaa ajatusten kulkea omia raiteitaan.

Väärinkäsitysten välttämiseksi täytynee mainita, että Marja oli toki rehellinen nainen, virkanainen, perheenemäntä, puoliso ja äiti. Mutta hänellä oli pulmansa. Ei ollut helppoa istua niin monella tuolilla. Jos hän piti julkista tilikirjaa, eivät tulot ja menot lyöneet vähääkään yhteen. Se oli siinä määrin tukalaa, että hän herkesi aina jonkin ajan kuluttua. Ja oikeastaan oli turhaa rasittaa itseään kirjanpidolla, kun kaikki meni mitä tulikin ja usein — ah, usein, menot pyrkivät olemaan suuremmat kuin tulot!

Hän oli aina tarkoittanut niin perin hyvää. Mutta elämä oli jäänyt kumman väliaikaiseksi runsaasta ohjelmasta huolimatta. Ei, se ei johtunut sodasta! Jo koulutyttönä hän oli siirrellyt asioita tuonnemmaksi. Kunhan kerran pääsen tästä ylioppilaaksi, oli hän ajatellut, sitten vasta se oikea elämä alkaa. Ja edelleen: kunhan saan opintoni suoritetuksi — kunhan saan vakinaisen viran!

Vakinainen virka hänellä jo oli ja sen oikean elämän piti alkaa, kun Erkki ilmestyi hänen näköpiiriinsä. Mutta taaskin se siirtyi edelleen. Heidän täytyi jonkin aikaa odottaa, ennenkuin voivat mennä naimisiin ja saada oman kodin — silloinhan se oikea elämä vasta alkaisi.

He saivat oman kodin ja lapsiakin ilmestyi, mutta taas Marjan täytyi siirtää se »oikea» elämä tuonnemmaksi. Työtä kertyi siinä määrin, ettei hän hallinnut päiviään eikä öitään. Kunhan lapset pääsevät kouluikään, niin silloin jokaisella on oma työnsä ja kaikki sujuu kuin itsestään. Silloin se varsinainen alkaa!

Lapset olivat nyt kouluiässä, Marja ja Erkki melkein keski-ikäisiä — tähän hänen ajatuksensa aina säikähtyneinä pysähtyivät. Asioita ei enää käynyt työntäminen tuonnemmaksi. Tämä *oli* heidän parhainta, työntäyteisintä elämäänsä — siitä ei päässyt mihinkään!

Jokin vika oli kuitenkin hänen elämässään, olosuhteissa tai hänessä itsessään, jokin särö tai salainen vuoto, joka teki tyhjiksi hänen hyvät aikomuksensa, nieli aikaa, kulutti hermoja. Hänellä oli aina kiire ja hätä ja hoppu, eivätkä tulokset olleet työn mukaisia. Jo pitkän aikaa häntä oli sisimmässään vaivannut tunne, ettei ollut mitään, ei pystynyt mihinkään eikä osannut mitään. Ja se oli lievimmin sanoen masentavaa. Ja masentavinta oli, että tiesi vian piilevän omassa itsessä.

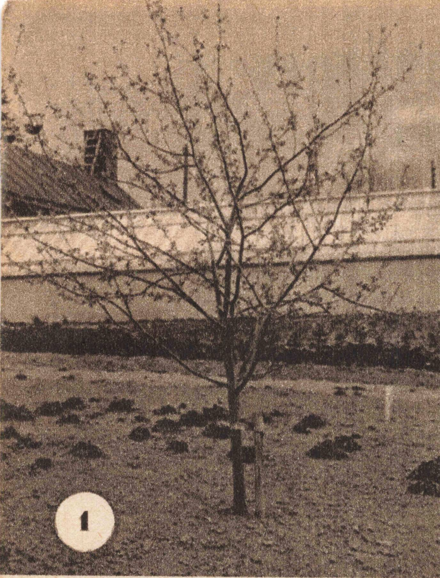
Marja silmäsi suuren tavaratalon kelloa ja voihkaisi! Tänne hän oli jäänyt aikailemaan ajatuksineen! Hänhän oli luvannut tuoda Hilkalle, pienelle kotiapulaiselle, tänään päivällisruoan, mutta se ohjelma ei enää käynyt laatuun. Päivällinen myöhästyisi muutenkin! Ja — voi, kauhistus! — Erkillä oli kuoronharjoitus ja Pirkolla soittotunti! Hyvitykseksi hänen täytyisi uhrata hiukan enemmän sianlihaa ja muutama muna — keksiä herkullinen pikapäivällinen. Tosin hän oli ajatellut sen sunnuntaiksi, jottei tarvitsisi ostaa kaniinia, mutta — se oli taas sen aikuinen murhe! Huomenna hän olisi säästäväinen ja ottaisi ajasta vaarin.

Täysinäinen raitiovaunu toisensa jälkeen syöksyi hänen ohitseen — ilta hämärtyi ja Marjan epätoivo kasvoi. Hän oli viivytellyt siksi, kun pahin ruuhka alkoi! Aina hänellä oli epäonnea! Hänen täytyi varmasti ottaa auto. Tietenkin se oli tuhlausta, mutta muutakaan neuvoa ei ollut. Päivällinen myöhästyisi muuten valtavasti. No, itsepä hän ansaitsi autorahat! Ja hän lähti juoksujalkaa uudelle pysäkille odottamaan, koska autoja ei koskaan tähän aikaan saanut heti.

Ystävämme Marja saapui itku kurkussa kotiovelle samalla kuin se raitiovaunu, jossa hänellä jo olisi ollut tilaa ja joka olisi maksanut kahdennenkymmenennen osan automaksusta. Hän syöksyi keittiöön hukaten samalla toisen kintaansa. Nyt jokainen kaasuhana auki ja liekit suurimmilleen. Perunat kiehumaan, niin että kattila hyppi, ja marjakeitto äkkiä suurustumaan, niin että sen voi heittää parvekkeelle jäähtymään. No, valmistuihan se päivällinen, vaikka marjakeiton kävi huonosti. Yläkerran parvekkeella olivat ravistaneet mattoja ja kattilaan oli pudonnut vanha harja! Miten osuikin! Hilkka ei ollut kiireissään pistänyt kantta päälle — ja pitihän keiton äkkiä jäähtyä!

Vasta illalla myöhään Marja avasi Salaisen Tilikirjan. Harmeistaan huolimatta hänellä oli mielen pohjalla ollut jokin

(Jatkuu siv. 318.)





Lehtori Väinö Lehtonen:

Omenapuut LATVUSJALOSTUKSELLA HYVIÄ SATOJA KANTAVIKSI

Maassamme on paljon omenapuita, joiden sato ei niiden viljelijää tyydytä. Nämä puut ovat joko jalostamattomia siemenpuita tai sellaisia jaloja lajikkeita, jotka antavat joko heikkoja tai epäkelpoja satoja. Mikäli tällaiset puut ovat nuorehkoja ja kasvultaan terveitä, saadaan ne *latvusjalostusta käyttämällä parissa kolmessa vuodessa halutunlaisia hedelmiä tuottaviksi.* Parhaiten onnistuu latvusjalostus korkeintaan 10—12-vuotisiin puihin, mutta voivat tarpeen tullen vähän vanhemmatkin puut tulla kysymykseen.

Kun nyt on suotuisa aika latvusjalostuksen suorittamiseen, esitän seuraavassa lyhyesti sanoin ja kuvin tämän kiintoisan puiden uusimismenetelmän. Jalostettavan puun latvus typistetään siten, että ainakin puolet sen nuorimmista oksista poistetaan. Jos oksat ovat ohuita, katkaistaan ne oksasaksilla: vahvemmat sahalla. Katkaistu oksan pää ei saisi olla ainakaan läpimitaltaan 3—4 cm paksumpi. Suuret haavat jäävät umpeenkasvamattomiksi ja heikentävät myöhemmin jalo-osan kestävyyttä. Katkomishaavat vuollaan terävällä veitsellä sileiksi. Jalostukset onnistuvat parhaiten kesäkuun alkupuolella, jolloin puiden elinnesteet ovat vilkkaassa liikkeessä ja jolloin nilaosa (kuori) helposti irtautuu.

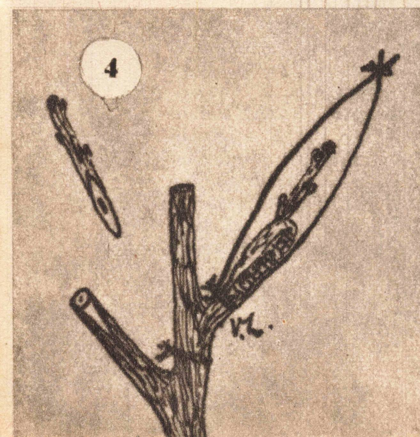
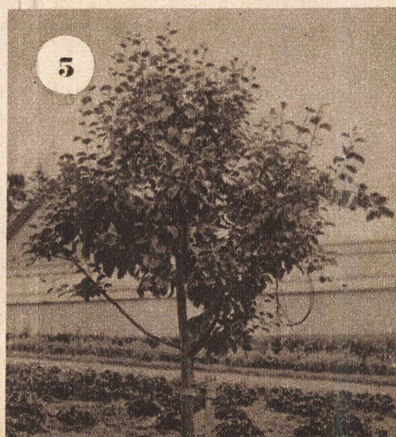
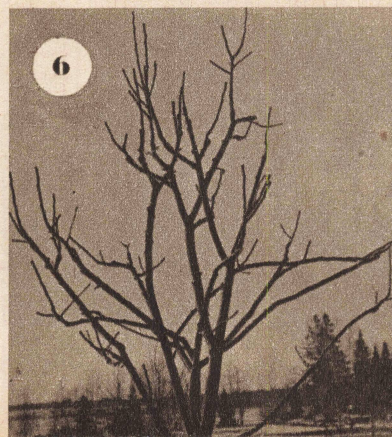
Jaloversoina käytetään halutun arvokkaan, rikassatoisen omenalajikkeen vuosiversoja, jotka jo talvella leikattuina on jalostukseen saakka säilytetty lepotilassa esim. jääkasassa. Jos on jalostettavissa vain yksi puu, voidaan latvukseen jalostaa pari, kolmekin lajiketta, jolloin samasta puusta saadaan monenlaisia hedelmiä.

Kuva 1 näyttää meille huonotuottoisen, mutta terveen omenapuun (lajike: Sokeri Miron), joka latvusjalostetaan. Puu on noin 10-vuotias, elinvoimainen, erittäin sopiva tarkoitukseen.

Kuva 2 esittää puun hetkistä myöhemmin, latvus typistettynä ja jo osittain valmiiksi jalostettuna. Työn ovat allekirjoittaneen opastuksella suorittaneet opiston oppilaat. (Kuvat Järvenpään Kotitalousopettajaopiston latvusjalostuskursseilta.)

Kuva 3 osoittaa jalostuksen yksityiskohdan suoritusta. Typistetyn oksan päästä piirretään kuori auki oksan yläpuolelta, nilan reunat irroitetaan ja viistoksi leikattu jaloverson tyvi asetetaan puuta vasten nilan alle. Jaloversoon jätetään 3 silmua; sen tyviviillos on 3—4 cm pituinen, sileä, verson sivulta toiseen ulottuva. Nilan kielekkeet jäävät verson suojaksi. Sen jälkeen jalostuskohta sidotaan tiiviisti ja vahataan. Siteenä voidaan tilapäisesti käyttää vaikka lujaa paperinuoraa. Vahaa saa ostaa siemen- ja kemikalikaupoista. Tärkeätä on, että vaha peittää koko jalostuskohdan, typistetyn oksan pään ja jaloverson katkaistun latvan (kuva 4).

Jalostustyö on aloitettava ylimmistä latvusoksista ja jatkettava asteettain alaspäin. Päinvastoin tehtäessä vikuutettaisiin alimpia versoja. Työ on saatettava nopeasti valmiiksi, sillä typistetyt oksien päät kuivuvat, jos ne jäävät kauaksi vahalla suojaamatta.


Talousopettaja Lemmikki Heikki:

Mistä VITAMIINEJA MAALAISRUOKAAN *keväällä?*



Mitä, huudahtavat ainakin monet kaupunkilaiset otsikon nähtyään, onko mahdollista, että maalaisruoasta nykyisin puuttuu vitamiineja! Maalla on voita ja maitoa, viljaa ja hernettä, lihaakin. Miten niistä valmistetusta ruoasta voisivat vitamiinit puuttua? Itse maalaisemännätkin arvelevat, kun heiltä asiaa tiedustelee: mitäs meillä ruoasta puuttuisi, kaikki on hyvin. Ei tässä ole muuta valittamista kuin taas huolet kevään kiireistä.





Ylinnä: Kasvihuoneessa tai asuinhuoneen ikkunalla kasvavat kevään ensimmäiset vitamiinit. Valok. Runeberg.

Yllä: Tuore nokkosmuhennos on kevään tervetullut tulokas ruokapöytään. Valok. Kolmio.

Vas.: Lantussa säilyvät vitamiinit yli talven, siksi sitä olisi käytettävä paljon juuri keväällä. Ensimmäiset retiisit ovat kaikkein herkullisimpia. Valok. Havas.

Kuitenkin, jos vertaamme maalais- ja kaupunkilaisperheen ruokapöytää toisiinsa näin keväällä, on useimmissa tapauksissa huomattavana eräs oleellinen ero, ns. »tuore ruoka». Kaupunkilainen on niukan liha-, kala- ja vilja-annoksensa jatkoksi ja vaihtelun aikaansaamiseksi ollut suorastaan pakotettu käyttämään pitkin talvea ja kevättä päivittäin runsaasti erilaisia vihanneksia. On ollut lanttua ja porkkanaa, säilöttyä papua ja hernettä, kaikenlaisia vihanneksia, joita on itse viljelty joko kesämökillä tai viljelyspalstalla. Ja silloin tällöin, kalliista hinnasta huolimatta, on ainakin joku kaupunkilaisemäntä voinut ostaa kaupasta houkuttelevan retiisinipun, salaattia tai pinaattia hiukan, ehkä pienen kurkkupalasenkin ilahduttaakseen perhettään ruokavalion yksitoikkoisuudessa.

Muiden vihannesten kuin perunan käyttö jokapäiväisessä maalaisruokataloudessa on, poikkeuksia lukuunottamatta, vielä nytkin melko vähäistä. Kun ruoka-aineita on runsaammin kuin kaupungissa, ei vihannesten käyttö lisänä ja vaihtelun tuojana ole ollut niin välttämätöntä. Tuoreita varhaiskevään vihanneksia ei maalla myöskään ole saatavissa kuin joillakin paikkakunnilla tai emännän lavoissa, kenellä onnellisella niitä on. Maalla eivät myöskään kevään ikkunaviljelykset salaatteineen, vihanneskrasseineen ja maustevihanneksineen ole päässeet niin suosioon kuin kaupungissa.

On siis olemassa vaara, että maalaisruoasta tänäkin keväänä on liian vähän C-vitamiineja, joiden puutetta on esiintynyt myöskin hyvinä aikoina. C-vitamiinin puute, kuten tunnettua, aiheuttaa ns. kevätväsymystä, haluttomuutta ja mikä ikävintä: ärtyisyyttä, huonoa tuulta, päänsärkyjä. Lisäksi se huonontaa hampaiden ja luuston terveyttä ja heikentää tautien vastustuskykyä. Pahiten ja ensimmäiseksi tuntuu tämän vitamiinin puute lapsissa ja kasvavissa. Se on myöskin vitamiini, jonka säilyminen ruoanlaiton eri vaiheissa on vielä tutkimuksen alaisina ja olemme viimeisinä vuosina saaneet aivan ristiriitaisia ohjeita siitä, millaisella käsittelyllä sen vihanneksissa ja marjoissa saa säilymään.

Ruoka-aineet, joista maalaisemäntä saa perheelleen C-vitamiineja, ovat hänellä saatavilla ilman lisähankintoja ja kaupunkimatkoja. Kaikilla on vielä runsaasti hyvinsäilyneitä l a n t t u j a, vai onko tullut syötetyksi ne jo lehmille? Niitä voisi nyt, niinkauan kuin ovat syötävässä kunnossa, ottaa runsaasti kevään ja alkukesän ruokavalioon. On kuitenkin muistettava, että viimeisten tutkimusten mukaan ei lanttuja saisi (Jatkuu siv. 313.)

Kuva 5 näyttää keväällä latvusjalostetun puun kesällä heinäkuussa. Huomiota herättää uusitun latvuksen tuuheus ja tasaisuus.

Kuvassa 6 on latvusjalostettu puu leikattuna kaksi vuotta oksastuksen jälkeen. Kaikkia jalostuskohtia ei enää huomaakaan. Puu alkaa tehdä satoa alkavana kesänä — siitä ovat lukuisat kääpiöversot todisteena.

Kuva 7 esittää kolme vuotta latvusjalostettuna olleen omenapuun, joka jo on ehtinyt antaa edellisenä kesänä runsaan sadon. Oksastuskohtia ei enää maallikko huomaa ollenkaan.

Tämä kuvasarja osoittaa meille oivallisen tien uusia heikkotuottoisten omenapuiden latvukset nopeasti runsaita satoja tuottaviksi. Latvusjalostus kysyy vähän viitseliäisyyttä, mutta on mahdollista suorittaa työ omin neuvoin, jos peukalo ei ole vallan keskellä kämmentä. Vaivanpalkkio on oleva nopea ja runsas.

Älkää jättäkö tuottamattomia, terveitä puita hedelmätarhaanne uusimatta niiden latvusta rikkaita satoja kantaviksi. Raihnaat ja kuolleet hedelmäpuut on samalla kokonaan hävitettävä. Saahan niistä edes korvikepilkkeitä.



Savustamme talousporsas

Emäntä Aili Järvenpää:

PALVISAUNAT SAVUAVAT MAALAISKYLÄSSÄ



Ylinnä: Kinkut ladottuna saunan orsille palvattaviksi.

Yllä: Palvaaminen suoriletaan savusaunassa, jos sellainen on käytettävissä. Valok. Palomäki.

Viime kesänä kasvatettiin ja lihotettiin satoja talousporsaita. Ystävien ja hyvien naapureitten avulla ja opastuksella kasvatti moni kaupunkilaisperhe ehkä ensimmäisen kotieläimensä, talousporsaan, joka syksyllä huolella suolattiin omaan tai lainatiinuun.

Suurella taidolla ja säästäväisyydellä on tuolla herkullisella possulla perunaa särvitetty. Niinpä onkin usealla säästäväisellä emännällä kinkut, ehkäpä lavat ja jokunen kylkipalakin tiinun pohjalla säästettynä kesän ja syksyn varalle. Nyt on huolehdittava, että viimeinenkin lihan kimpale säilyy hyvän makuisena lämpimän kesän yli syksyyn asti.

Palvaaminen on vanha hyväksi tunnettu lihojen kesäsäilytystapa. Se on tärkeimpiä taloustehtäviä ja sen vuoksi usein siirtynytkin miesten haltuun.

Monin paikoin on palvaukseen hyvin perehtyneitä henkilöitä, isäntiä tai emäntiä, jotka suurissa sisäänlämpiävissä saunoissaan palvaavat usein koko kyläkunnan lihat. Turvallisella mielellä moni nuori emäntä ja etenkin kaupunkilainen talousporsaan kasvattaja vie kinkkunsa tuollaiseen yhteiseen palviin ja hakee sen jonkin päivän kuluttua kiiltävän ruskeana, herkullisen hajuisena, valmiina pöytään leikattavaksi.

Mutta hyvin mielenkiintoista on itse opetella suorittamaan tämäkin sangen tärkeä ja suurta taitoa ja huolellisuutta vaativa taloustyö, mikäli siihen on tilaisuutta. Harvalla on nykyisin sisään lämpiävää saunaa, mutta se ei ole esteenä palvaukselle, sillä se onnistuu mainiosti uloslämpiävässäkin saunassa, kunhan raaskii saunansa valkoiset seinät tummuttaa, sillä palvaus suoritetaan luonnollisesti savupellit suljettuina.

Varminta on ensimmäisen kerran palvata jonkun tottuneen henkilön opastuksella. Kun kysyy neuvoa joltakin vanhalta paljon kokeneelta emännältä tai isännältä, hän ohjailee seuraavaan tapaan:

1. Katso, että palvattavaksi aiotut lihat ovat tarpeeksi suolaantuneita.

2. Kun rupeat lihoja palvaamaan, varaa jo edellisenä päivänä riittävästi tarkoitukseen sopivia puita, tuoreita leppiä ja katajia sillä niistä saat parhaan, »makean», kylmän savun.

3. Aseta saunaan sopivalle korkeudelle ja riittävälle etäisyydelle kiukaasta pyöreät, sileät orret lihoja varten.

4. Nostele lihat ennen palvaamista suolavedestä joksikin ajaksi valahtamaan. Älä unohda, että palvatut sorkat ovat mitä parhainta herneruoan makua ja pienimmätkin palaset sopivat palvattaviksi, kunhan huolehditaan, etteivät palvaannu liikaa.

5. Sido kinkkuihin ja lapoihin rautalankasilmukat, jos ripustat ne roikkumaan. Mutta tasaisemmin ne melkein kypsyvät orsilla kuten pienemmätkin palaset.

6. Aloita palvaus aikaisin aamulla, mutta nostele silti jo edellisenä iltana lihat riippumaan tai asettele ne huolellisesti orsille kamarapuoli alaspäin. Katso, että pienemmät kappaleet tulevat kauemmas kiukaasta ja siten, että ne helposti saa pois, kun ovat riittävästi palvaantuneet, etteivät pääse sulamaan.

7. Sovittele lihojen alle sopivia astioita vaikkapa paistinpannuja, että saat talteen lihoista mahdollisesti valuvan rasvan ja kaiken suolavedenkin, sillä se on maukasta käyttää vihanneskeittojen ja laatikoitten suolaksi.

8. Pidä sitten tuoreilla lepillä ja katajilla jatkuvasti kylmä savu saunassa, kunnes lihojen, pinta vuorokauden parin kuluttua on kunnolla savustunut, mutta varo päästämästä saunaa aluksi liian lämpimäksi.

9. Kun lihat ovat käyneet ruskeiksi savusta, voit alkaa niitä kypsyttää lämmittämällä saunan kuumaksi. Lopulla voit kunmuutta vielä koventaa lyömällä löylyä.

10. Lihojen kypsyyttä voit kokeilla terävällä puutikulla. Kun se helposti painuu kinkkuun, on kinkku riittävän kypsä. Tässä ole erittäin huolellinen, sillä raaka kinkku ei ole hyvää, mutta liiaksi kypsyessään se hupenee olemattomiin.

11. Ota pienempiä kappaleita pois kuumuudesta sitä mukaa kun ne kypsyvät. Äläkä päästä aivan kypsiksikään sellaisia palasia, joita aiot käyttää kastikkeeseen tai muihin ruokiin.

12. Kun lihat ovat mielestäsi valmiiksi palvaantuneita, aukaise ovi ja muut mahdolliset ilmareiät, että lihat nopeasti paikoillaan jäähtyvät, ennenkuin niitä alat liikutella.

Siinä lihan palvauksen 12 käskyä, joita noudattaen voi työn aloittaa.

Palvatut lihat säilytetään kuivassa, viileässä paikassa riippumassa. Kinkut säilyvät parhaiten, siksi ne säästetään viimeiseksi.

Sopivan säilytyspaikan puuttuessa voidaan myöhemmin syksyllä käytettävät lihat säilyttää suolassa. Tällöin on kätevintä lihaa hiukan paloitella, kietoa palaset voipaperiin ja latoa johonkin astiaan karkean suolan kanssa kerroksittain. Savun haju niistä näin häviää, mutta säilyvät taatusti homehtumatta huonohkossakin säilytyspaikassa. Palvilihan luut ja nahkan palaset on myös hyvä näin paperiin kietaistuina upottaa karkeaan suolaan odottamaan käyttöään.

Nyt on parhaillaan aika, jolloin palvisaunat savuavat.

Nyt viimeistään on jokainen, jolla vielä on talouspossua tiinun pohjassa, huolehdittava, että lihat tulevat palviin.

ta maalla ja kaupungissa

Maisteri Ella Kitunen:

SAVUSTUSLAATIKKO KAUPUNKILAISLIEDELLÄ

Säilötyt tuotteet vaativat alituista tarkkailua pitkin talvea, mutta keväällä ilmojen usein äkkiä ja nopeasti lämmetessä on niihin kiinnitettävä aivan erikoista huomiota. Näin on laita etenkin silloin kun hyvien, riittävien säilytystilojen puutteessa ollaan riippuvaisia ulkoilman lämmönvaihteluista. Tämähän on hyvin yleistä nykyjään, kun kodeissa säilöönpano on viime vuosina huomattavasti lisääntynyt, kun taas säilytyspaikat ovat jääneet ainakin useissa tapauksissa entiselleen.

Niinpä on nyt kasvatettu talousporsas, missä siihen suinkin on ollut mahdollisuutta ja siten turvattu lihan saanti pitemmäksi aikaa suolaamalla lihat jopa koko vuoden varalle. Monet näistä omavaraisista eivät kenties koskaan aikaisemmin ole tottuneet säilyttämään ja huoltamaan lihaa ainakaan näin pitkiä aikoja, kun on tavallisesti ostettu valmiiksi suolattua tai tuoretta kaupoista aina tarpeen mukaan. Korteilla eläjillekin on tänä kesänä ollut tavallista runsaammin lihaa, nimenomaan sianlihaa saatavissa, niin että siitäkin ehkä riittäisi jotakin tallettaa kesän varaksi.

Lihan säilytys on arimpia ja vaativimpia tehtäviä kotoisessa säilöönpanossa. Valkuaisainerikkaana ja mehevänä on liha alttiimpi pilaantumiselle kuin monet muut tuotteistamme. Lihan pilaantuessa voi helposti muodostua myös sellaisia terveydelle vahingollisia aineita, jotka eivät ole aina ennen käyttöä tottumattomalle todettavissa. Sentähden onkin liha kuumaa kesää varten erikoisen huolellisesti säilöttävä.

Jos taloudessa on käytettävissä kylmä kellari, vaikkapa pienikin tai esim. kaupungeissa jääkaappi, voi osan suolalihoista, erikoisesti kastikesilavapalat latoa paloteltuina pienempiin ja kiinteäseinäisiin astioihin, kuten korkeisiin lasipurkkeihin. Nämä mahtuvat pienempään tilaan, eikä niistä haihdu vesi yhtä nopeasti kuin avosuisista suurista tiinuista. Jos entinen suolavesi on hyvin säilynyt, voi sitä käyttää vielä lihojen päälle. Parasta on kuitenkin keittää se ja täysin jäähtyneenä vasta kaataa palojen päälle. Jos suolavesi on vaahtoava tai hapahkon hajuinen, valmistetaan uusi suolavesi. On katsottava että lientä on runsaasti lihojen yläpuolella, niin että myöskin lihojen päälle pantu paino peittyy. Purkki voidaan peittää voipaperilla, johon pistetään ilman vaihtumiseksi reikiä esim. sukkapuikolla tai parsinneulalla.

Suolavettä jää tiinua tyhjennettäessä tavallisesti yli, mutta sitä ei pidä heittää hukkaan. Sen voi kokonaisuudessaan keittää esim. rautapadassa tai emaljikattilassa. Alumiinikasari ei kestä vahvaa suolavettä. Tällöin saostuu kuumuuden vaikutuksesta suolaveden lihoista vetämä valkuaisaine vaalean punaisena massana. Sitä voi käyttää lihan asemasta ruokiin kuten perunalaatikkoon, juurikasvikeittoihin, ryynimakkaroihin yms., joissa on vain kylliksi tuimaa ainetta, niin ettei tarvitse liottaa suolaa pois. Siinä on nim. vielä saostuessa niin paljon suolaa, että se säilyy purkissa tai pullossa kuukausia.

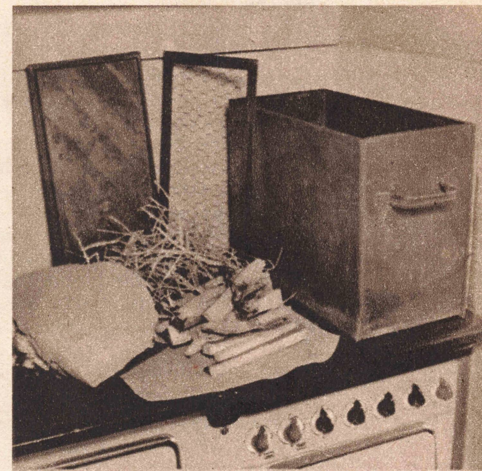
Erikoisen sopiva lihan säilytystapa kesäaikaan on savustaminen.

Vanhan kansanomaisen tavan mukaan onkin talvella teurastutettujen eläinten jo useita kuukausia suolassa olleet lihat keväisin nostettu pois suolavesistä savustettaviksi kesää varten, sillä aitoissa ja lihahuoneissa ei suolavesi enää riitä niitä suojelemaan.

Maalaistalossa savustetaan tavallisesti omassa tai naapurin saunassa tai erikoisissa savustushuoneissa. Pienten erien savustaminen käy hyvin hellalla savustuslaatikossa, joita nykyään saa ostaa jo valmiina. Niissä on 1 tai 2 irrallista verkkopohjaa, jotka asetetaan tukilevyille eri korkeudelle. Pohjalle pannaan savustusaineet. Sopivimpia ovat oljet, katajanoksat ja -marjat sekä leppäpuu, mieluummin kaikkia yhdessä. Jos lepänoksat ovat tuoreet, irroitetaan niistä lehdet. Paksumpi puu, kuten leppähalot vuollaan pieniksi lastuiksi, ohuemmat oksat taitetaan palasiksi. Katajanneulasia ei pidä liian paljon käyttää, jottei savuun tule pistävä maku. Kaupunkikäyttöä varten on nämä ainekset parasta kerätä ja laittaa valmiiksi jo kesällä esim. sopivaan pahvirasiaan, josta niitä on mukava tarvittaessa ottaa.

Havupuista tulee tärpätin maku ja tuohinen koivu muodostaa nokea runsaasti, joten näitä tavallisia polttopuitam-

(Jatkuu siv. 316.)





Oik.: Savustuslaatikko savustuspuineen tavallisella kaupunkilaisella sähköliedellä. — Alla: Tällaisessa laatikossa voi savustaa kokonaisen suuren kinkunkin ja samalla kertaa pienempiä lihapaloja. Valok. Havas.

Puuetikalla savustaminen

Puuetikalla saadaan savun maku lihaan ja kalaan, mutta näiden säilyväisyyttä se ei tietystikään lisää. Puuetikkaa myyvät rohdoskaupat ja apteekit, hinnaltaan se on hyvin huokeata. Savustamiseen tarvitaan sitä vain 1 rkl. liha- tai kalakilolle ja menetelmä on seuraava: valmiiksi suolaantunut liha tai kala valellaan puuetikalla, pannaan astiaan, joka haihtumisen estämiseksi peitetään. Seuraavana päivänä paistetaan tavalliseen tapaan padassa tai uunissa. Varsinkin suolasianlihasta tulee näin erinomaista.



Isoäidin KIRJEENVAIHTO

Isoäiti vastaa elämänkysymyksiin

Niiden, jotka aikovat pyytää Isoäidiltä neuvoja, tulee ilmoittaa, ovatko he nuoria vai vanhoja, miehiä vai naisia, ja lisäksi mikäli mahdollista mainita tarkoin olosuhteet, joissa he elävät. Kysymyksen tekijän ei tarvitse lähettää rahaa eikä välttämättä ilmoittaa omaa nimeään, vaan voi käyttää salanimeä. Koska vastaukset nykyisin joutuvat jonottamaan, kehoitetaan niitä, jotka haluavat saada pikaisen vastauksen kotiin postitse, ilmoittamaan oikean nimensä ja osoitteensa sekä lähettämään postimerkki. Jos kirjeenvaihto jatkuu, joka kirjeeseen on liitettävä postimerkki vastausta varten. Kirjeen kuoreen kirjoitetaan: Isoäiti, KOTILIEDEN TOIMITUS, Helsinki. Isoäiti ei vastaa käytännöllisiin kysymyksiin, vaan ne on osoitettava Kotilieden Kysymysosastoon.

Onneton äiti: Vaikka ymmärränkin surusi, niin ei sinun pidä sanoa, että et voi luottaa mieheesi. Hänhän on itse tunnustanut erehdyksensä ja onhan hän koko elämällään osoittanut, että sinua juuri hän rakastaa. Sota-aika tuo mukanaan monia viettelyksiä. En suinkaan tahdo puolustaa niitä, jotka eivät jaksa kiusausta vastustaa, mutta toisaalta tahtoisin sinun ymmärtävän, että miehesi on poikkeuksellisen vaikeissa oloissa. Hän on osoittanut olevansa heikko kiusauksille, mutta sinuahan hän koko ajan on rakastanut, sinulle hän kirjoittaa joka päivä ja sinun luoksesi hän halaa loma-aikoinaan. Olisi väärin häntä ja lapsianne kohtaan, jos et jaksaisi antaa hänelle anteeksi ja koettaa luoda välillenne uutta ja voimakkaampaa sidettä, joka kerta kaikkiaan estää häneltä halun huonoihin seikkailuihin. Sinulla on hänen lapsensa ja sinua hän rakastaa. Siinä voima, jota oikein käyttäen elämänne varmasti vie oikeille raiteille ja onneen.

Eijaliisa: Niin järkevä tyttö, ja kuitenkin olet niin kokonaan jättäytynyt epämääräisen tunteesi valtaan, »etteivät ajatukset tahdo jaksa syventyä tenttilukuihin»! Täytyyhän sinun toki ymmärtää, että jokaisella asialla on oma vuoronsa. Nyt tehtäväsi on suorittaa lukusi kunnialla loppuun, ja sitten, kerran, voit ruveta tuumimaan minkä arvoinen tämä tunteesi on ja onko sillä elämän mahdollisuuksia. Voit olla vakuuttunut siitä, että mitä paremmin nyt täytät velvollisuutesi, sitä suuremmat ovat myös mahdollisuutesi tällä toisellakin »linjalla». En rupea keskustelemaan tunteittesi kestävyydestä, sillä sitähän emme kumpikaan voi tietää, mutta voin vain sanoa, että on aivan luonnollista sinun iässäsi ihastua johonkin, mutta olisi kohtalokasta sekoittaa tätä luonnollista nuoren tytön ensimmäistä haaveellisuutta todelliseen rakkauteen. Juuri sen vuoksi ovat nyt lukusi sinulle apuna ja ankkurina, missä velvollisuus ja onnen edellytykset yhtyvät.

Rakastava tyttö: Olet niin nuori, ettet vielä tiedä mitään rakkaudesta. Sen vuoksi tekisit kaikkein parhaiten ja itsellesi onneksi, jos tottelisit vanhempiesi neuvoa. He tuntevat sinut ja he tuntevat elämää. Näin suuri ero sivistystasossa on aina vaikea voitettava. Suuri rakkaus voi sen voittaa, mutta sitä sinä et vielä tunne. Eihän tuo mies sitä paitsi ole koskaan puhunutkaan sinulle tunteistaan, niin että paras olisi, kun ajoissa lopettaisit koko seurustelun, ennenkuin sinun on tarvis sitä katua.

Evakko äiti: Tärkeintä olisi, että voisit löytää oman ansiotyön edes muutamaksi tunniksi päivässä. Näin et olisi riippuvainen miehesi »armosta» eikä sinun tarvitsisi kärsiä tuollaista vaatepulaa. Selväähän on, että hän etsii huvituksensa muualta, mutta ehkä jos sinä jaksaisit osoittaa tarmoa ja riippumattomuutta hänestä, hän muuttuisi, ainakin hän sinua kunnioittaisi. Sinun pitäisi sitäpaitsi saada myöskin hoitoa, niin että tulisit terveeksi. On murheellista, miten harva mies ymmärtää sairasta vaimoaan ja jaksaa kantaa yhteistä kuormaa. Etkö voisi saada jotakin työtä talouskoulussa paikkakunnallasi, koska kerran siihen työhön olit aikonut antautua? Eroa sinun ei pitäisi ajatella, kun lapsenne ovat niin pieniä, ja kun voimme vielä toivoa, että miehesi sairastaa sota-ajan »hullutusta». Ehkä vielä tulee aika, jolloin hän huomaa, missä hänen onnensa ja velvollisuutensa on. Ei miehellä ole oikeutta noin laiminlyödä omia lapsiaan ja vaimoaan. Olisi hyvä, jos sinä silloin olisit ollut uskollisena paikallasi, kun hän onnettomana herää tästä harhasta. Lapsenne sinua kerran kiittäisivät.

Eteenpäin: Olipa kovin surullista, että menetit hyvän isäsi niin varhain. Ja nyt on sitten tehtävä tärkeä päätös myydäkö kotitalo vai jatkaako koulua. Koulua sinun joka tapauksessa pitäisi jatkaa, kun kerran opintosi sujuvat niin erittäin hyvin. Mutta kyllä on kovin surullista myydä oma kotitalo. Ja varsinkin nyt, kun rahan arvo vaihtelee, on maalla aina pysyvä arvonsa. Ettekö voisi tehdä niin, että vuokraisitte maatilan luotettavalle henkilölle pidättäen itsellenne kesäasunnon ja välttämättömät elintarpeet? Näin ette luopuisi tilasta ja sinä voisit hiukan vanhempana paremmin päättää, mitä itse tahdot, Ymmärrän hyvin, että tällaisena aikana on äidin vaikea pitää taloa, kun ei ole työvoimaa, mutta ehkä tämä ehdotukseni olisi sopiva ratkaisu? Koska sinusta luullaksesi ei kuitenkaan tulisi maatalousnaista, niin on koulun jatkaminen joka tapauksessa sinulle välttämättömyys. Kunpa nyt voisitte tehdä sellaisen päätöksen, jota ette myöhemminkään katuisi!

Tulevaisuus 20: Joka niin määrätietoisesti ja ahkerasti ponnistaa päämääräänsä, hän varmaankin siinä onnistuu. Mitä varoihin tulee, niin valtio kyllä avustaa tällaisissa tapauksissa, mutta se ei käy niin, että sinä itse anot apurahaa, vaan niin, että kun ensin olet päässyt haluamallesi kurssille, niin sieltä johtaja tai johtajatar anoo puolestasi apurahaa lukujen avustukseen. Sinun pitäisi siis ensin päästä oppilaaksi alakansakouluseminaariin ja vasta sieltä käsin tehdään anomus puolestasi. On hyvä, että olet niin tarmokkaasti jatkanut opintojasi, niin että sinulla on hyvät edellytykset suoriutua tutkinnossa. Toivon hartaasti, että onnistuisit, sitä enemmän, kun toivomuksesi mukaan voisit helpoittaa rakkaan äitisi suurta taakkaa.

Onnea vailla 20-v.: Kylläpä sinä olet pahasti erehtynyt tehtävästäsi, kun et ymmärrä, miten hyvä ja arvokas mies sinulla on. Sinä melkein suret sitä että hän viihtyy kotona, koska itse kaipaisit huvituksia. Lapsi raukka, tuhannet vaimot vaihtaisivat osaa kanssasi, sillä niin sanomattoman monen raskas kohtalo on juuri siinä, että mies ei viihty kotona, vaan etsii huvituksensa muualta. — Ja sitten sinä pelkäät äidiksi tulemista, sillä luulet, että miehesi rakkaus siitä vähenisi! Päinvastoinhan se lisääntyisi, kun teitä yhdistäisi elämän voimakkain side, yhteinen lapsi. Vaikka oletkin nuori, et saa olla niin vastuuton, että avoimin silmin särjet sekä miehesi että oman onnen mahdollisuutesi omalla ymmärtämättömyydelläsi. Ole hänelle hyvä ja uskollinen vaimo ja anna hänelle ja itsellesi elämän suuri ja arvokkain lahja, oma lapsi. Vain täten löydät sen tien, joka johdattaa teidät molemmat kestävään onneen.

Epäilevä sydän: Oletpa onnellinen, kun sinulla on niin hyvä ja luotettava mies. Eihän sillä ole mitään merkitystä, että toinen on köyhemmästä, toinen rikkaammasta kodista. Ei onni siitä riipu, vaan siitä, rakastatteko toisianne ja voitteko luottaa toisiinne. Tämänhän sinä voit täysin sydämin tehdä ja siksi oikein iloitsen, kun kerran saan kirjeen niin onnelliselta nuorelta naiselta. Ymmärrän, että kaipaat omaa lasta, mutta koska lääkäri totesi sinut terveeksi ja koska olet vielä niin nuorikin, niin pian tämäkin huoli väistyy. Kuule, ethän kuulu niihin, jotka eivät ymmärrä iloita onnestaan? Elämä on nykyään niin vakavaa ja velvoittavaa, että jokaisen täytyy käyttää oikein jokainen hetki, joka hänelle suodaan ja luoda onnea rakkailleen niin kauan kuin päivää riittää. Elä niin, ettei sinun koskaan tarvitsisi katua sitä, ettet ole ollut tarpeeksi hyvä rakkaalle ja luottavaiselle miehellesi. Osoita rakkautesi sanoin ja teoin! Saat nähdä, että näin omakin tunteesi syvenee ja löydät sen sisäisen tyydytyksen, jota nyt ehkä harhaillen kaipaat.

Kärsivä Riikka: Miten iloinen olenkaan, kun elämänne nyt taas on päässyt oikeille raiteille. Olen myös oikein ylpeä sinusta, joka yksinäsi olet jaksanut taistella kiusauksia ja vaikeuksia vastaan ja olet voittanut. Tällainen suo hyvän omantunnon ja oikeat edellytykset kestävään onneen. Jumala auttakoon nyt sinua ja miestäsi aina kulkemaan oikeata tietä. Sitä odottaa teiltä Jumala ja isänmaa.

ISOÄITI ON LOMALLA KESÄ- JA HEINÄKUUN

Huomautamme kaikille Isoäidin kirjeystäville, että Isoäiti on lomalla kesä- ja heinäkuun. Tänä aikana ei hänelle lähetetä mitään kirjeitä, joten niitä ei pidä postittaa Kotilieden toimitukseen. Elokuun alusta lähtien Isoäiti jälleen vastaa kirjeystävilleen.

Kirjelaatikko

Kärsinyt silmistään. — Silmälääkärit suorittavat kyllä kierojen silmien oikaisuleikkauksia. Yleisissä sairaaloissa on vuorokausimaksu 20: —, lisäksi tulee leikkaussalin vuokraa 100: —. *Kotilieden Lääkäri.*

Neuvosta kiitollinen. — Hermolääkäreitä on jokaisessa piirimielisairaalassa ja lisäksi Helsingissä. Helsinkiläisten lääkärien nimet ja osoitteet ovat apteekeista saatavissa lääkäriluetteloissa. *Kotilieden Lääkäri.*

Kiitollinen. — Nokkoskuume on eräänlaisesta liikaherkkyydestä johtuva tauti ja seuraa ihmistä usein läpi koko elämän. Kehoittaisin Teitä antamaan lapsellenne maitokalkkia säännöllisesti 1 tabl. päivässä ja pimeänä aikana valohoitoa. *Kotilieden Lääkäri.*

A. P. — Jos ihonne on luonnostaan punainen eikä johdu esim. paleltumisesta, on tuskin mitään keinoa, jolla sen saisi pysyväisesti vaaleammaksi. Ks. kuitenkin Kotiliedessä n:o 9 olleita ohjeita ihon vaaleutamisesta.

Visa H. — Koettakaa sivellä känsiä kollodiumilla joka ilta. — Finnien hoidosta oli seikkaperäinen selostus Terveydenhoitolehdessä N:o 3 viime vuonna. Toimituksen osoite: H:ki, Uudenmaank. 10.

Kysyjä. — Kudonnan opetusta saa Helsingin Käsityöopiston kutomakoulussa, Kulmak. 5., jossa lyhin oppiaika on 1 kk. Ks. myös vastauksia Kotiliedessä n: o 7. — Lehden palstoilla ei Kysymysosasto voi suositella yksityisiä turkisvärjäämöitä, vain kirjevastauksissa voimme välittää niiden osoitteita.

E. N. — Keskikoulun kurssin voi suorittaa johonkin kouluun sopimalla tenttimisestä syksyllä koulun rehtorin kanssa. Kaikki aineet on tentittävä kahden lukukauden kuluessa. Mitään kirjeopiston tai muun opettajan todistusta ei tarvita, mutta esim. kieliä ja matematiikkaa on varmasti vaikea opiskella aivan itsekseen.

Neuvosta kiitollinen, R. P. — Kehoitamme Teitä Karjalan Villa Oy:ltä Sortavalasta tiedustelemaan asiaa.

S. K. — Kauppakouluopinnoilla pääsee myymälä- ja konttoriapulaiseksi, kassanhoitajaksi, kirjeenvaihtajaksi, kauppamatkustajaksi. Henkilökohtainen pystyväisyys lopulta ratkaisee edistymismahdollisuudet. — Lukukausimaksut kauppakouluissa vaihtelevat 300—500: —.

Maalaistyttö. — Helsingissä on erikoisia konekirjoituskouluja, muissa kaupungeissa saa kursseja konttoriopistoissa ja kauppakouluissa. Alkeiskurssiin kuuluu tavallisesti 50 tuntia, samoin jatkokurssiin. Hinta on noin 300—400: —. Kurssin saa aloittaa, milloin itse haluaa ja tunteja voi ottaa useampiakin samana päivänä.

19-vuotias. — Sodan aikana on Turun piirustuskoulu toiminut supistetussa muodossa. Lukukaudet ovat alkaneet 15. 11. ja 15. 1. ja päättyneet 15. 12. ja 15. 5. Lukukausimaksu on 150: —. Valmistavalla luokalla opiskellaan enintäin 4 lukukautta, jonka jälkeen siirrytään ns. malliluokalle, jolla piirretään elävän mallin mukaan. Saavutettuaan vaaditun kypsyyden saa oppilas koulusta päästötodistuksen.

MISTÄ VITAMIINEJA . . . (Jatkuu siv. 309.)

keittää $1/2$ tuntia kauempaa ja ilman pääsy on, mikäli mahdollista, keittämisen aikana estettävä. Lantuista voisi valmistaa esim. lanttusurvosta. Silloin lantut on leikattava hyvin ohuiksi viipaleiksi, jolloin ne kyllä $1/2$ tunnissa kypsyvät niin, että ne voi hyvin survoa. Samaten lanttulaatikko, johon lantut on hienonnettu raakana joko raastamalla tai myllyn läpi vääntämällä, hautuu hyvin nopeamminkin kuin 30 minuutissa. Kannenkin voi pitää laatikon päällä osan ajasta. Erittäin ilmatiiviisti voi lantut käsitellä lanttukukossa. Sen voi tottumatonkin tehdä siten, että sisustaa vuoan kuoritaikinalla, latoo päälle lanttuviipaleet, hiukan suolaa ja sianlihaa ja päällystää vuoan taas taikinalla. Kypsymisaika on tietysti paljon puolta tuntia pitempi, mutta täysin ilmatiiviisti joutuvat lantut hautumaan.

Ei niin pahaa, ettei jotain hyvääkin, voivat huonojen kellarien omistajat sanoa, sillä itäneiden perunain C-vitamiinipitoisuus on tutkimusten mukaan melko korkea. Käytämme siis nurisematta koko kevään ja alkukesän niitä. Valmistamme niistä keittoja, muhennoksia ja laatikoita, joissa ei itäneen perunan huonoa makua edes tunnu. Kenellä on aikaa, imellyttää oikein pienistä ja huonoista makean perunalimpun, joka säilyy hyvänä viljalaarissa useita viikkoja.

Aivan rahatta on maalaisemännän saatavissa sellaisia tuoreita vihanneksia, jotka vastaavat kaupunkilaisemännän ikkunaviljelyksiä ja kalliilla hinnalla hankittuja tuoreita vihanneksia. Aitan kupeella ja navetan takana nostavat nokkoset ensimmäiset hennot lehtensä valoa kohden. Saamme niiden lehdistä ja hennoista versoista vitamiinirikkaita ja maukkaita keittoja ja muhennoksia, jotka erikoisen hyvin sopii valmistaa kuorittuun maitoon. Runsaasti olisi nokkosruoholajeja valmistettava lapsille, jotka niitä ennakkoluulottomasti syövät. Heidän terveytensä, hilpeytensä ja elämänhalunsa vaikuttaa ratkaisevasti äidinkin mielialaan ja työtehoon. On myöskin varmaa, että nokkosmuhennos tekisi itse äidillekin hyvää.

Pellonpientareilla työntää kumina myöskin aikaisia versojaan. Niitä ja nuoria lehtiä sietäisi käyttää erikoisen runsaasti vihannesmausteena, kun ei paljon muitakaan mausteita ole saatavissa. Ne sopivat sekä liha- että vihannesruokiin ja hienonnetulla, vihreällä kuminalla voisi runsaasti koristella tarjolle tuotavat, tavalliset ruokalajit.

Myöskin on muistettava nuoren raparperin suuri vitamiinipitoisuus. Sitä voi yhdistää eri viljalajien kanssa esim. puuroiksi, jolloin ei makeuttakaan niin paljon tarvita.

Tietysti muistavat emännät nyt alkukesällä käyttää loppuun myöskin kaikki säilykkeensä, joissa niissäkin, valmistustavasta riippuen, on joko enemmän tai vähemmän noita arvokkaita C-vitamiineja.

Kaiken valtavan kiireen keskellä on siis maalaisemännän ajateltava vielä ruoan vitamiinipitoisuuttakin. Se kyllä maksaa vaivan, sillä sen paremmassa kunnossa perhe pysyy ja sen suurempi on itsekunkin työteho ja kestävyys ankarassa kevätkamppailussa.

Syväjäädyttämisellä

TUORETUOTTEITA KESKELLÄ TALVEAKIN

Kun huhtikuussa joutuu yllättäen ruokapöytään, missä tarjotaan tuoretta meloonia, uusia perunoita, herneitä, kukkakaalia, porkkanoita, papuja, kurkkua ja tomaatteja sekä lisäksi krapuja ja erilaisia suvimarjoja, tuntuu kuin näkisi kaunista unta syyskesän anteliaista päivistä. Tällaisen ihmeen tekee mahdolliseksi syväjäädyttäminen, jota viime syksynä kokeiltiin Suomessa ensimmäisen kerran Gustav Pauligin uudessa syväjäädyttämössä. Huhtikuussa lähetettiin näitä tuotteita kauppaan ja ravintoloihin. Tuotteet ovat luonnollisesti varsin kalliita, joten niistä ei voi tulla mitään arkipöydän ilahduttajia, mutta tulevina vuosina, jolloin tuotanto laajenee, voitaneen meilläkin kotijuhlissa nauttia keskellä talvea tuoreita marjoja ja vihanneksia, kuten jo nykyisin Saksassa ja varsinkin Amerikassa on hyvin yleistä. Syväjäädytettyjen tuotteiden käyttö on yksinkertaista, vihannekset pannaan jäätyneinä kiehuvaan veteen, marjat ja hedelmät saavat sulaa huoneen lämmössä.



KAIJA JUTTELEE... (Jatkuu siv. 298.)

heidän silmistään heidän toivomuksensa kotlettien ja läskipannukakkujen muodossa. Tai sitten nuo herrat aamulla herätessään ojensivat laiskasti kätensä yöpöydälle siirrettyä puhelinta kohti ja tilasivat kahvilähettämöstä aamuannoksensa, jonka sitten nauttivat voipäällysteisten vehnäsarvien ja päivän urheilu-uutisten keralla vuoteellaan vetelehtien. Ja vahvan aamiaisensa he söivät virastoissaan ja toimipaikoissaan ja vielä vahvemman päivällisensä kantapöydässään ravintolassa hauskojen ystävien seurassa. Tai kaikkein käytännöllisimmät ja säästäväisimmät heistä laittoivat iltaisin jättiläisviilipunkan itselleen ja söivät kuppilassa kaloriapitoisen päivällisen ja iltaisin leikkasivat palvattua lampaanlapaa tai kinkkua paksun viipaleen tuoreen reikäleivän päälle.

Nyt he näyttivät kurjilta, nuo Luomakunnan Herrat, laihtuivat ja ränsistyivät silminnähtävästi. Ensiksi he ylpeinä huomauttivat olevansa kuin nuoria luutnantteja, sitten kuin vänrikkejä, ja loppujen lopuksi ei rehellinen vastaantulija voinut verrata heitä enää muuhun kuin vastapuettuun harakanpelättimeen.

Tosin he aina syvämietteisinä keskustelivat keskenään siitä, missä ruokapaikassa kulloinkin saisi edes jotakuinkin tyydyttävän kaniinipaistoksen, tai miten läskisoosin voisi valmistaa, niin ettei siihen tulisi kerroksia ja mieluimmin ilman läskiä ja jauhoja, tai siitä, riittäisikö leipäannos paremmin, jos söisi vain puuroja ja illaksi perunapiirakoita, mutta kaikesta käytännöllisyydestä ja omista vakuutteluista huolimatta he vain laihtuivat, mikä kilon, mikä kolme, jopa muuan tuomari viisikin kiloa. Ja rouvat valittelivat, että herrojen taloudenhoito oli keittiökalustoille tuhoisampaa kuin pommitus. Alumiinikattiloihin paloi reikiä pohjaan, korvaamattomat lasit hävisivät lasi lasilta teille tietämättömille ja kupeissa ja lautasissa oli säröjä siellä sun täällä, puhumattakaan rakkaasta kahvipannusta, jota ei voi käyttää, ennenkuin maailmanrauha on tullut ja tinaa taas maassa.

Saatuani hätähuudon maalta ynnä talousporsaan palasen lähdin tällaisen hätääntyneen rouvan kehoituksesta oikein paikan päälle katsomaan serkku-maisterin puuhailua taloudellisella alalla.

Hän tuli avaamaan piippu hampaissa ja vääntynyt hopeainen voiveitsi toisessa kädessä, ja hän oli hyvin vihainen.

— Kelvottomia esineitä nämä naisten vehkeet. Menevät heti poikki, jos niillä mitä tekee.

— Ei ne ole tarkoitettukaan kivien vääntämiseen, huomautin minä asiallisesti riisuessani päällystakkiani.

— En minä ole kiviä sillä vääntänyt. Olen vain pakannut voita purkkiin.

— Eikö teillä ole puunuijaa? kysyin.

— Ei sitä voi käyttää, se ei mahdu purkkiin.

Seurasin serkku-miestä keittiöön, joka sielläkin edusti neljän huoneen huoneistoa.

Siellä oli toinenkin herra, serkkuni virkatoveri, ja hänkin oli syventynyt otsa syvissä rypyissä pakkaamaan voiannostaan jonkinlaiseen maljakkoon, jota hän nimitti purkiksi. Hänen voiveitsensä oli jo kahtena kappaleena, ja hän käytti nyt täytekynää apunaan. Voi vain teki kiusaa, ja jos yksi viipale vaipui paikalleen purkin pohjaan, niin poksahti toinen heti purnukan suulle.

— Onhan teillä oikeita purkkejakin, huomautin varovasti.

— Tässä se säilyy paremmin, kun panee suolavettä päälle, kyllä me tiedämme.

— Mutta silloin ei siinä saa olla tuollaisia aukkoja.

— Kuule, pannaan ne patterin päälle yöksi, niin ne laskeutuvat, keksi serkkuni virkatoveri, luoden jäätävän katseen minun häiritsevään persoonaani.

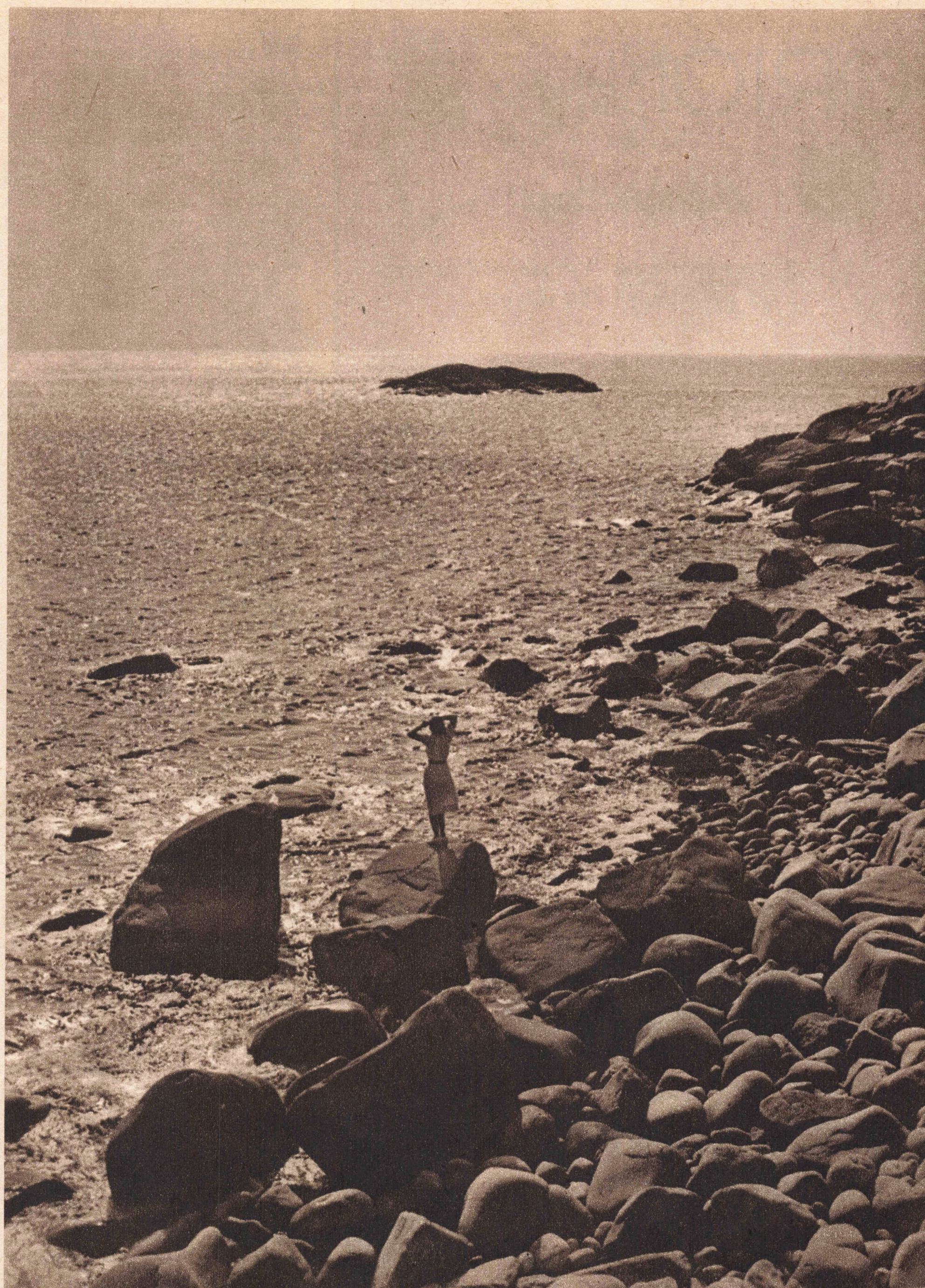
Koetin kyllä selittää, että voi kenties sulaa patterin päällä, mutta he huomauttivat, että kyllä se sitten taas siitä jähmettyy, uskalsipa serkkuni, vaikkakin kohteliaassa muodossa, ilmoittaa minulle, että naiset ovat tuhat vuotta taloutta hoitaneet, mutta kemiasta ei heillä ole hajuakaan.

Tarjouduin nöyrästi edes tiskaamaan, mutta serkkuni osoitti ylpeästi hyllyä, jossa seisoi rivi teelaseja lusikkoineen. Niistä oli vielä kuusi puhdasta samoin pöydällä olevista lautasista myöskin, ja serkkuni ilmoitti Marjan tulevan kaupunkiin viikon kuluttua ja kieltäneen häntä siihen mennessä koskemasta käytettyihin astioihin:

— Katsohan, Kaija, emme me miehet sentään ole niin epäkäytännöllisiä kuin sinä luulet. Mutta kiitos vaan hyvästä tahdostasi.

Jätin ystävykset ja pikku pakettini keittiön voiselle pöydälle ja poistuin mielessäni kauansäilyvä kuva kahdesta paitahihasillaan hikoilevasta käytännöllisestä helsinkiläisherrasta, kahdesta taittuneesta voiveitsestä, kahdesta sinappipurkista ja paksusta kessupilvestä.

Kaupunki-Kaija.



yhtä

silmänkantamattomana

kuin rannaton ulappa on edessämme elämämme meri. Ja jokaisen meistä on sen yli kuljettava tietämättä, aavistamatta, mitä yllätyksiä voi retkellämme sattua. Turvallisempaa on kuitenkin lähteä kohti toista rantaa, jos purtemme painolastina on riittävän suuri henkivakuutus.

SUOMI-YHTIÖ

Maan suurin henkivakuutuslaitos

SAVUSTUSLAATIKKO . . . (Jatkuu siv. 311.)

me ei voi suositella ainakaan yksinomaan. Sen sijaan voi käyttää, jos puusepänverstaasta on saatavissa, pyökin ja tammen ym. jalopuiden sahajauhoja tai myös vaahteraa, lehmusta ja pajunparkkia.

Savustusaineiden päälle asetetaan jokin tulenkestävä astia, johon suolavesi ja rasvaakin lihasta valuu. Astia ei saa kuitenkaan estää savun kohoamista.

Lihat nostetaan suolavedestä hyvissä ajoin ennen savustusta valumaan. Lopulta ne pyyhitään kuiviksi ja ladotaan sopivan suuruisina paloina pelleille. Alemmalle pellille pannaan suuremmat palat. Jos kinkku ei ole kovin suuri, n. 5—7 kg, voi sen savustaa hyvin kokonaisena.

Kansi painetaan tiiviisti kiinni ja laatikko asetetaan hetkeksi kuumalle hellalle, sähkölevylle tai kaasuliekille, kunnes savua alkaa kohota. Sen jälkeen se siirretään pienemmälle lämmölle, ennen kuin lihat pääsevät lämpenemään, ja annetaan savun tunkeutua mahdollisimman kylmänä, noin 18°:ssa hiljalleen lihojen läpi. Kun laatikko on tiivis, ei savua juuri pääse huoneeseen. Välillä kuumennetaan hetkisen vain silloin kun savun muodostus hiljenee tai pyrkii kokonaan lakkaamaan. Jos tahdotaan kauan kestävää tavaraa, jatketaan tällaista kylmäsavukäsittelyä koko päivän, vieläpä kaksikin, jos on kokonainen kinkku tai suuret kimpaleet kysymyksessä. Tällöin voi olla syytä välistä — savun lakattua — tarkastaa, ovatko kaikki savustusainekset jo hiiltyneet. Ne vaihdetaan silloin uusiin. Lopulta kuumennetaan vielä niin että muodostuu lämminsavua, jolloin lihat kypsyvät. Tähän riittää tavallisesti — taaskin palojen suuruudesta ja myös halutusta kypsyysasteesta riippuen — muutama tunti toisen päivän iltana. Jos lämpimässä savussa pidetään liian kauan, tai muuten äkkiä kuumennetaan liian kovasti, valuu tarpeettoman paljon rasvaa pois ja tuote saa helposti liian pistävän maun ja tulee mustaa.

Savustamisen jälkeen annetaan lihojen jäähtyä. Kesäaikana olen jättänyt ne sitä varten laatikkoon, jonne kärpäset ja home eivät pääse ja vienyt sen ulos tuuleen tai kylmään kellariin. Kun lihat ovat täysin kylmät, on parasta ripustaa esim. kinkku mieluummin vanteelliseen pussiin ja asettaa hyvin suljettuna vetoiseen paikkaan, esim. ruokakomeron ikkunaan, jos tämä on varjon puolella. Liha säilyy täten hyvin. Loppukesällä se pyrkii kuitenkin käymään vähän kuivaksi. Palaset olen säilyttänyt kellarissa lasipurkissa. Se on peitetty voipaperilla, johon on pistelty reikiä. Säilyminen on ollut hyvä. Kerran tai pari kesässä olen savustanut lihat uudelleen. Tällöin on pidetty savussa vain muutamia tunteja. Jos hometta alkaa ilmestyä, on savustettava heti. Savustettuja lihan palasia voidaan myös säilyttää karkeissa suoloissa, mutta tällöin ne eivät tavallisesti ole enää yhtä maukkaita sellaisenaan syötäviksi, mutta kyllä sopivat liotettuina tai ruoanlaitossa pienissä erin.

Jos ei kuivumista oteta huomioon, on laatikossa kyllin kauan savustetun, kypsentämättömän lihan säilyväisyys ollut miltei rajaton. Olen säilyttänyt savustettuja keittoluita kokeeksi jopa toista vuottakin. Näin pitkään säilytykseen ei tietysti ole syytä tarpeettomasti pyrkiä, vaan on parasta kaikki ajallaan käyttää. Edeltä keitetyt tuotteet kuten kieli, keitetty suolaliha, kääresyltty yms. valmistuvat jo muutamassa tunnissa kertakaikkiaan, jolloin samoin aletaan kylmällä savulla ja kohotetaan lämpöä vähitellen jonkin verran. Tällöin niistä saadaan maukkaampia, etenkin jos ne ovat jo vähän maultaan painuneet. Edelleen liika suolavesi valuu pois, joten ne ovat sopivampia leikkeleenä käytettäviksi ja säilyvät paremmin ainakin lyhyitä aikoja. Kypsien lihatuotteiden kanssa voi hyvin savustaa pieniä raakoja lihapaloja, kuten sivusilavaa. Se ei silloin kypsy sellaisenaan käytettäväksi, mutta tulee sekin vähemmän suolaiseksi, paremman makuiseksi ja kestää jonkin aikaa esim. kuljetusajan paikasta toiseen. Muuten sitä voi käyttää ruoanlaitossa kuten tavallista suolasilavaa, esim. pekonia.

Kun tottuu tarkkaamaan savun vaikutusta, oppii järjestelemään savustusta mielensä mukaisesti, riippuen siitä, minkälaista tuotetta milloinkin haluaa.

Savustettaessa valunut suolavesi, johon loppuvaiheessa, lämminsavustuksessa, tulee myös rasvaa, on syytä välillä, esim. puita korjatessa, ottaa pois, ettei se vuoda yli astian. Se sisältää suolan ohella lihasta liuenneita ravintoaineita, joten sitä voi pienissä erin käyttää ruoan mausteena, milloin savustetun maku sopii. On hyvin säilyvää. Savustuslaatikko puhdistetaan käytön jälkeen huolellisesti, vedellä huuhtoen, rasvataan ja säilytetään kuivana.

Savun säilyttävä vaikutus perustuu paitsi siinä syntyneen kuumuuden pikkuolioita tappavaan vaikutukseen, myöskin savun aineisiin. Savustuspuista muodostuu näet itsestään säilyttäviä aineita, kuten esim. etikkahappoa ja kreosoottia, jotka tunkeutuvat lihan läpi kylmäsavustusvaiheessa. Jos savustaminen aletaan kovalla kuumentamisella, muodostuu lämmön vaikutuksesta lihan pinnalle valkuaisaineiden jähmettyessä

(Jatkuu siv. 318.)

Mestari on tyytyväinen värjäystulokseen



Jotta nahkajalosteelle saataisiin sopiva kauppamuoto, on nahat värjättävä. Useimmat nahkalajit sitäpaitsi rasvataan enemmän tai vähemmän vettäpitäviksi. Varsinkin hienoimpien nahkojen rasvauksessa käytetään sangen arvokkaita ja jaloja öljyjä. Värjäys ja rasvaus on kokemusta ja tarkkuutta vaativaa työtä. Kuvassa näyttää käsinenappa kuitenkin saavan tasaisen ja syvän värin, johon mestari voi olla tyytyväinen.

KALEVA SALMINEN OY.

kova kerros, joka ei läpäise enää savun aineita. Tällainen tuote alkaa helposti pilaantua sisästä päin, vaikka pinta näyttääkin hyvän näköiseltä. Kovan suojaavan kerroksen muodostuminen sensijaan loppuvaiheessa on hyväksi.

Savustetunkin tuotteen säilyvyyttä on koko ajan huolellisesti tarkattava etenkin vasta-alkajan. Savustamisenhan voi niin helposti uusia varmuuden vuoksi useamminkin, jos epäilee säilymistä. Tottumattoman on parasta totutella savustamalla ja hoitamalla pienehköjä paloja.

Savustettujen tuotteiden varjopuolena on, etteivät ne sovi heikkovatsaisille, koska valkuaisaineet muodostavat savun aineiden kanssa vaikeasti sulavia yhdistyksiä.

Hyvistä puolista on edellä jo mainittu suuri säilyväisyys ja herkullinen maku.

Lisäksi on savustettu liha valmista ruokaa, joka kesäiseen aikaan sopivasti täydentää myöskin ravintokokoomukseltaan vihannes- ja peruna-aterioita tuottamatta sanottavaa lisätyötä.

Tämä on tärkeä tekijä aikana, jolloin melkein kaikki perheet osallistuvat tuotantokamppailuun.

TYÖVELVOLLISUUTEMME... (Jatkuu siv. 299.)

puhe kaupunkilaisista tai maaseutulaisista, joilla jälkimmäisillä — varsinaisen maatalousväestön ulkopuolellakin elävinä — on toisaalta yleensä enemmän tuotannollista omatoimisuutta, mutta toisaalta taas parempi tilaisuus kotona asuen osallistua vieraankin töihin. Tässä kirjoitelmassa tarkoitetaan ennen muuta asutuskeskusten naisia. Mutta huomautettakoon, että tänä vuonna tullaan maatalousnaisten rinnalle siirtämään entistä tarkemmin muut maaseudulla vakinaisesti tai tilapäisesti asuvat, työvelvollisuustöihin määrättävissä olevat naiset.

Ministeriössä on koko tämän perheenemäntien ja kotiapulaisten työvelvollisuuskysymyksen eri puolia tarkoin punnittu ja neuvoteltu asiasta mm. Väestöliiton edustajien ja kotitaloudellisten asiantuntijain kanssa. Perheenemäntiä varten on laadittu yleinen työvelvollisuusasteikko vaihdellen täydestä vapautuksesta 2 viikkoon ja 2 kuukauteen asti huomioiden mm. seuraavia seikkoja: lasten lukumäärä ja ikä, miehen kotonaolo, muiden työkykyisten naisten läsnäolo, perheenäidin ikä, terveys ja ansiotyö. Joissakin tapauksissa voi perheenemäntä varmaan järjestää työvelvollisuusaikansa pitemmäksi sen avulla, että jakaa työkautensa esim. kahteen jaksoon. Kotiapulaisia varten on samoin asteikko, joka ulottuu 2 viikosta 4 kuukauteen asti, jopa pitemmäksi aikaa. Perheenemännälle pyritään rintamamiehen loma-ajaksi ja mahdollisuuksien mukaan säilöntäajaksi järjestämään lomaa. Pyrkimys ei kuitenkaan voi merkitä lupausta, sillä sääsuhteiden epäedullisuus tai tilanteen kiristyminen voi vaatia tiukempia otteita.

Mehän tiedämme mistä on kysymys: rajat on puolustettava ja leipä taattava. Maatalous tarvitsee tänä kesänä huomattavasti suurempia naisten aputyövoimajoukkoja kuin viime vuonna. Ja samanaikaisesti on maanpuolustustehtävien, elintärkeän teollisuuden, metsä-, uitto- ja polttoturvetöiden saatava osansa. Tätä taustaa vasten me ehkä paremmin näemme, että se tehtävä, joka yksilön näkökulmasta katsottuna vielä äsken näytti niin perin tärkeältä, voikin väistyä ainakin lyhyemmäksi aikaa kansan kokonaisuuden kannalta elintärkeän ja määrähetkellä suoritettavan työn edestä.

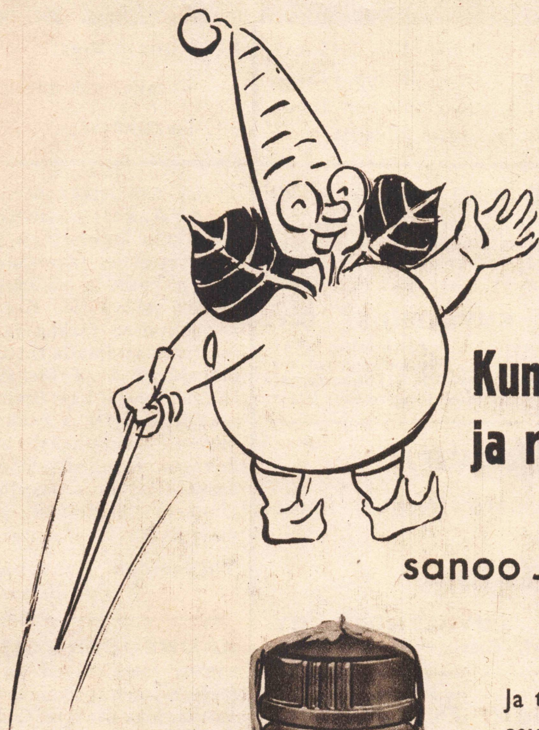
SALAINEN TILIKIRJA. (Jatkuu siv. 307.)

pienen, hauskan odotuksen tunne. Mutta taaskin tuli pettymys. Siinä oli vain sarekkeita varsinaisille ja ylimääräisille tuloille ja varsinaisille ja ylimääräisille menoille, ja se oli pilkulleen samanlainen kuin kaikki muutkin. Minkätähden sen tarvitsee olla »salainen»?

Mutta nimi innoitti häntä sittenkin. Hän oli aivan kuin tavoittamassa jotakin, tekemässä keksinnön! Jospa hänen salainen tilinpitonsa sittenkin onnistuisi! Ei tarvinnut kuin ajatella tätä suunnitelmatonta iltapäivää. Minkätähden kaikki oli heittänyt kuperkeikkaa? Vain sen vuoksi, että hän oli unohtunut puoleksi tunniksi korvikekupin ääreen luvattomalla ajalla.

Eikö hänenkaltaisellaan sitten koskaan ollut aikaa unohtua? Marja yritti olla marttyyri, mutta Salainen Tilikirja virnisti hänelle niin hauskasti ilkamoiden, että tuontapainen ajatuksen juoksu katkesi. Sen sarekkeissa *oli* sittenkin taikaa ja ihmisellä *oli* erinäisiä näkymättömiä salaisia tuloja ja menoja, jotka säätivät ne näkyväisetkin. Huomenna — ei kuin tänään hän aloittaisi sen varsinaisen elämän. Mitään ei enää käynyt siirtäminen tuonnemmaksi! *Essi.*





Kun keittokirja neuvoo mahdottomia ja ruokakomero väittää: E i o l e!

sanoo Jalostaja: ***Tässä on!***



Ja tässä ne ovat, kaksi mainiota uutuutta, jotka ratkaisevat käytännöllisesti ja mutkattomasti höystämis- ja ruokapulmia!

PIKANTTI-kirpeäkastike sopii sekä salaatti- että höystekastikkeeksi ja myös pöytäsinapiksi. Sen herkullinen maku suorastaan yllättää, mutta eipä ihme — se sisältää kauttaaltaan ravitsevia, arvokkaita aineksia, kuten unikkoruokaöljyä, sinapinsiemenrasvaa ja tärkkelyssiirappia. Käytetään joko sellaisenaan tai laimennettuna. Hinta 18: —.

VIHANNESKEITTO-jauhe sisältää, kuten nimikin sanoo, vihanneskeiton ainekset kuivattuina, rouhittuina ja valmiiksi maustettuina. Mutta paitsi vihanneskeitoksi tätä sekoitusta voi käyttää monien eri ruokalajien täydennykseksi ja piristykseksi. Pakkaus sisältää 200 gr ja riittää 6—8 hengelle. Hinta 15: —.

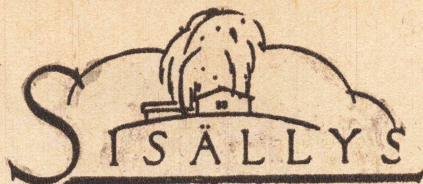
JALOSTAJA

Puutarhatuotteiden **JALOSTAJA Oy**

TURKU

Marmelaadeja — Mehuja — Kuivatuotteita

Tehdas kuuluu Huhtamäki-yhtymään



Kysymyksiä ja vastauksia 290
Helluntai kevään ja nuorten juhla. *Irja Kilpeläinen* 293
Mitä elintarviketeollisuus nykyisin tuottaa. *Kerttu Sihvonen* 294
Lapsikin harrastaa järjestystä. *J. V. Wainio* 296
Kevätkukkien sanoma. *Tuulia* .. 297
Työvelvollisuutemme tänä kesänä. *Margit Borg* 298
Valmistaudumme vastaanottamaan tilapäistä työapua. *Emäntä* 299
Kaija juttelee Helsingin elämästä. *Kaupunki-Kaija* 300
11 käskyä palstaviljelijöille. *Eeva Hakanpää* 301
Miksi lapsirikkaita perheitä tarvitaan. *Elsa Haavio* 302
Ahkeruuden ja työnilon onnellinen tyyssija. *Narsku* 304
Perheen pienimmätkin tarvitsevat kesäisen sunnuntaipuvun 306
Salainen tilikirja. *Essi* 307
Omenapuut latvusjalostuksella hyviä satoja kantaviksi. *Väinö Lehtonen* 308
Mistä vitamiineja maalaisruokaan keväällä? *Lemmikki Heikki* 309
Savustamme talousporsasta maalla ja kaupungissa. *Ella Kitunen* ja *Aili Järvenpää* 310
Isoäidin kirjeenvaihto 312
Syväjäädyttämisellä tuoretuotteita keskellä talveakin 313
Kirjelaatikko 313

Kannen I sisäsivulla: Esikoisen oma sänky.
Kannen II sisäsivulla: Kieku ja Kaiku. *Asmo Alho.*
Kansikuvan piirtänyt *Martta Wendelin.*

KOTILIEDEN

Päätoimittaja: Alli Wiherheimo.
Toimituskunta: Hedvig Gebhard, Mandi Hannula, Laura Harmaja, Mary Olki.
Neuvottelukunta: Katri Antila, Elsa Haavio, Rauha Hakola, Katri Jahnsson, Anni Kirjalainen, Ella Kitunen, Kerttu Koivisto, Hulda Kontturi, Katri Laine, Tyyne Leivo-Larsson, Kerttu Olsonen, Helka Putkisto, Martta Vällä-Rosenberg, Anni Seppänen, Fanni Uotila.
Kustantaja: Yhtyneet Kuvalehdet Oy.
Toimitus: Helsinki, Bulevardi 7. Avoinna 9—17. Päätoimittaja tav. 9—11. Puhelin 20 561.
Konttori: Helsinki, Bulevardi 7. Puhelin 20 561, klo 9—17. Tilaukset, osoitteenmuutokset ja kaavat.
Ilmoituskonttori: Helsinki, Bulevardi 7. Puhelin 20 561. Avoinna 9—11.30, 13—17. (Mättö 9—11.)
Kummikerho, Helsinki, Bulevardi 7. Toiminnanjoht. tav. 9—11, puh. 20 561.
Vuosikerranhinta 1944: 70:—, 1/2 vk. 37:—, 1/4 vk. 20:—. Ulkomaille 105:—, 1/2 vk. 60:—.
Ilmestymispäivät: Kuukauden 1. ja 15. päivä.
Kirjoituksiin ja kuviin, joita lehdelle tarjotaan, on liitettävä palautuspostimaksu, muuten niitä ei säilytetä eikä palauteta.

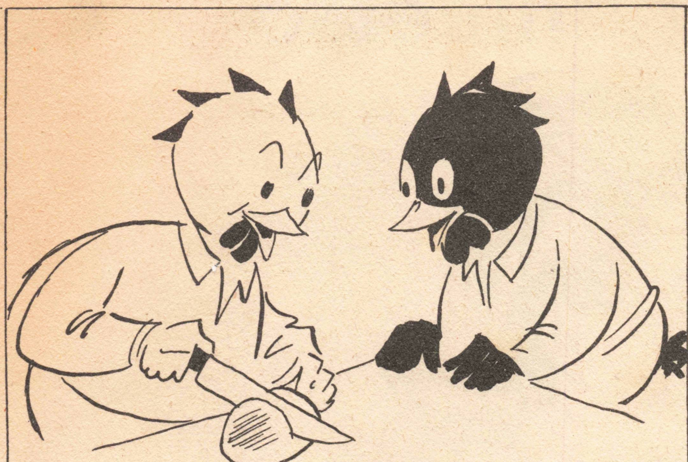
Kirjelaatikko

Morsian. — Postiennakolla ei kirjevastauksia lähetetä. Kirjeenne on hämmästyttävä todistus mielenlaadusta, joka viidentenä sotavuonnakin katsoo oikeaksi pitää yli 300 hengelle pidot »melkein entisajan tarvikkeista» ja luettelee ylellisen varastonsa. Kotiliesi ei voi ryhtyä suunnittelemaan suurherkuttelua nykyisenä aikana. Kohtuullinen hääateria on toinen asia.

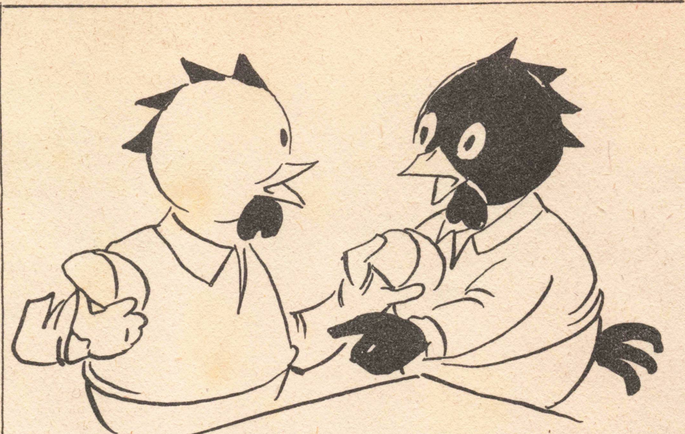
W. S. O. Y:n syväpainossa
Porvoossa 1944.

Kieku *ja* Kaiku

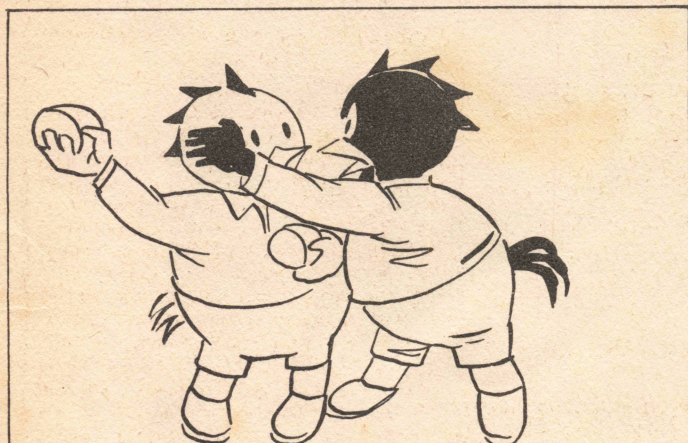
Riita kaiken hävittää.



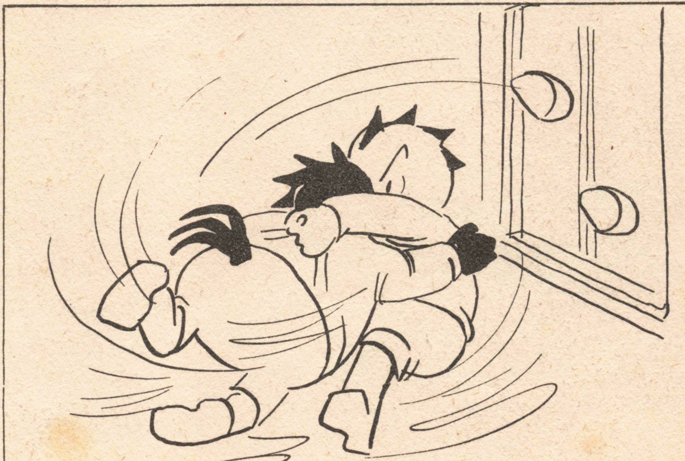
Kieku vanhempana takaa
osaavansa pullan jakaa.



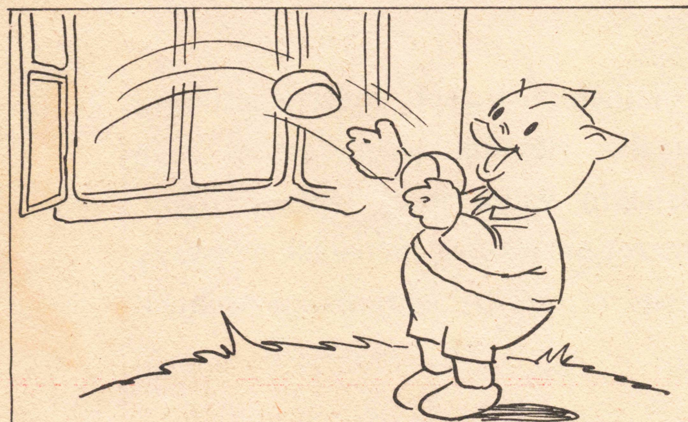
Kaiku kohta jaon kiistää,
tahtoo Kieun palan riistää.



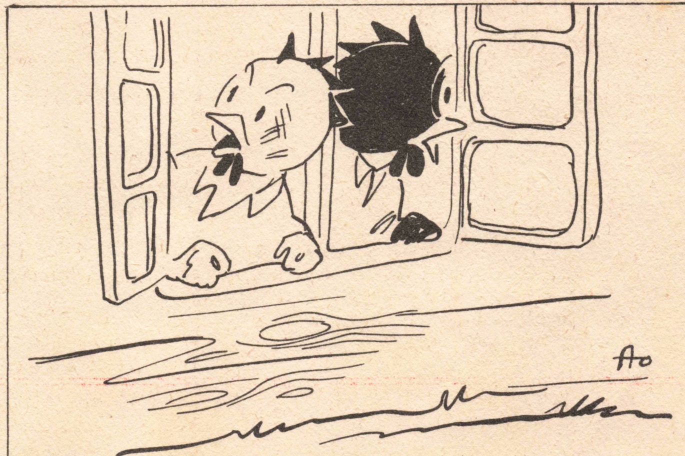
Kieku epäilystä suuttuu,
riita tappeluksi muuttuu.



Ainoa on toran tulos:
pullanpalat lentää ulos.



Kun on tapeltu ja lyöty,
vieraalle vain koituu hyöty.



Sovinnon kun seuraa vaihe,
on jo poissa riidan aihe.

Werner Söderström Osakeyhtiön laakapainossa, Porvoossa 1944.